FHBP 604 4I PW T XS
FHBP 603 3I T XS
FHBP 803 3I T XS
FHFB 302 2I T



Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiate senza preavviso.

Gentile cliente

Il piano cottura in vetroceramica ad incasso è destinato all'uso domestico. Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, sono riciclabili ed idonei ad essere deposti o distrutti.
Per questo motivo abbiamo segnalato adeguatamente i materiali per l'imballo. Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'imgombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero d'apparecchi »fuori uso« in modo che l'ambiente non venga inquinato.

Istruzioni d'uso

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo. All'interno sono descritti vari tipi/modelli d'apparecchi, per cui potreste trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

Istruzioni di collegamento

Il collegamento deve essere eseguito secondo il capitolo Collegamento alla rete elettrica e le norme in vigore. Il lavoro può essere eseguito solo da personale specializzato.

Targhetta

La targhetta con i dati di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

Protezione dal pericolo d'incendio

L'apparecchio può essere incassato da una parte vicino ad un mobile più alto di esso e dall'altra parte vicino ad un mobile di altezza uguale all'apparecchio.

ISTRUZIONI TECNICHE E INSTALLAZIONE

AVVERTENZE IMPORTANTI

- L'incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato.
- Alcune parti dell'apparecchio si scaldano durante il funzionamento.
  Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell'apparecchio e avvertiteli del pericolo d'ustioni.
- Il grasso surriscaldato si può facilmente incendiare. Usate massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d'olio (p.e. patatine fritte).
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Il piano in vetroceramica non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi perchè si possono surriscaldare.
- La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Attenzione al cavo elettrico di qualche altro apparecchio che non venga in contatto con le zone cottura calde.
- Non conservare sotto l'apparecchio oggetti sensibili a sbalzi di temperatura (p.e.detersivi, spray etc).
- Non usare il piano cottura in vetroceramica rotto o screpolato. Se notate qualche difetto interrompete immediatamente l'alimentazione elettrica.
- In caso di disturbi staccare il cavo di alimentazione elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- L'apparecchio é prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore; malgrado questo, non consigliamo l'utilizzo di esso senza sorveglianza, da parte di persone con ridotte capacità fisiche, movimentali o mentali, oppure delle persone senza esperienza o conoscenza. Lo stesso consiglio vale per l'utilizzo dell'apparecchio da parte di persone minorenni.



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

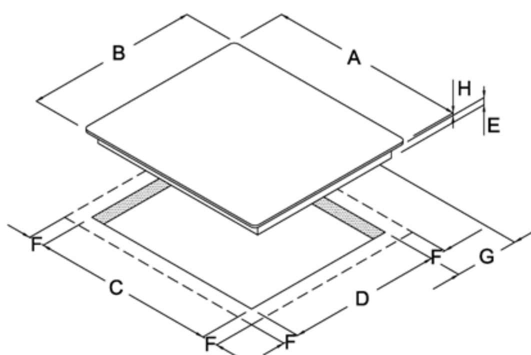
INSTALLAZIONE DEL PIANO DI COTTURA

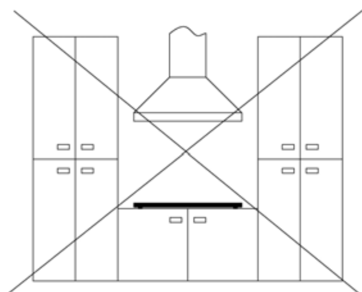
Avvertenze importanti

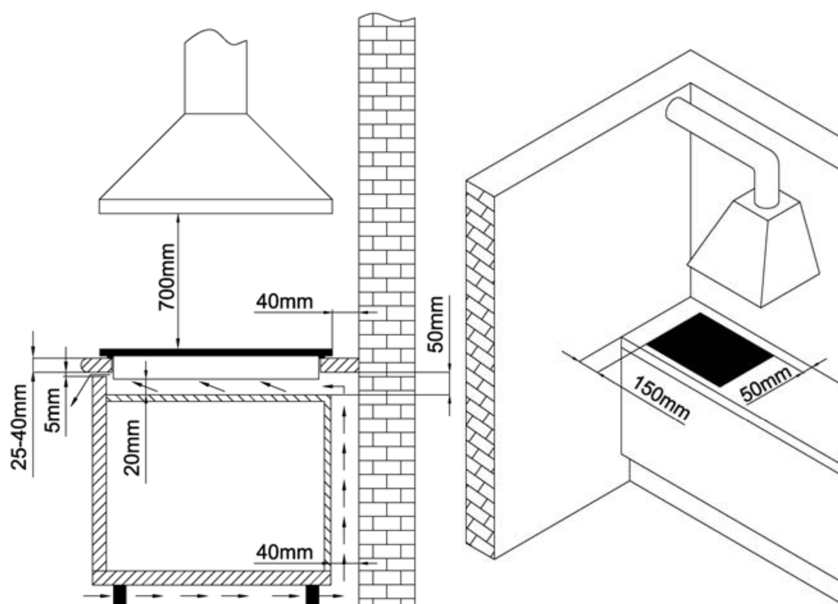
- L'incasso dell'apparecchio e il collegamento alla rete elettrica può essere eseguito solamente da personale qualificato.
- Il rivestimento delle pareti dell'apparecchio da incasso deve essere trattato con le colle resistenti a 100°C (se non resiste a temperature così alte potrebbe cambiare forma e colore).
- L'apparecchio può essere incassato sul piano di lavoro dove la larghezza del mobile supera 600mm.
- Dopo il montaggio, l'apparecchio da incasso deve avere libero accesso ai due elementi fissati, partendo dalla parte inferiore.
- Tutti i mobili appesi della cucina devono essere posizionati su altezze che non disturbino i processi di lavoro.
- La distanza tra il piano cottura e la cappa deve rispettare le indicazioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 700mm.
- Sul piano di lavoro si possono mettere le cornici di legno massiccio purchè si rispetti la distanza minima (vedi il disegno).
- La distanza minima tra pannello con il piano cottura e la parete posteriore è segnalata sul disegno.

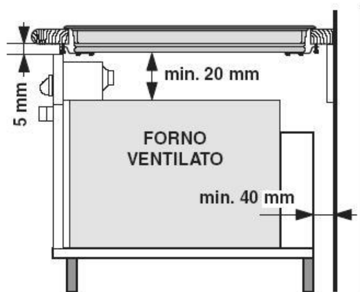
Misure del taglio pannello cottura a induzione a incasso

	FHBP 604 4I PW T XS	FHBP 803 3I T XS	FHFB 302 2I T	FHBP 603 3I T XS
A	600mm	810mm	320mm	580mm
B	510mm	380mm	510mm	510mm
C	560mm	790mm	307mm	560mm
D	490mm	360mm	497mm	490mm
E	50mm	50mm	50mm	50mm
F	10mm	10mm	10mm	10mm
G	50mm	50mm	50mm	50mm
H	5mm	5mm	5mm	5mm





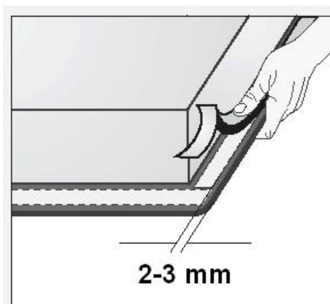




- Il piano cottura può essere incassato solo nel piano lavoro di spessore fra 25 e 40mm.
- L'elemento inferiore della cucina non deve avere il cassetto. Deve essere dotato di sbarra orizzontale che deve essere distante 20mm dalla superficie di lavoro inferiore. Lo spazio tra la sbarra e il piano cottura deve rimanere vuoto.
- Nella parte posteriore del mobile ci deve essere il taglio di altezza minima di 50mm, su tutta la larghezza del mobile.
- L'incasso del forno sotto il pannello cottura è possibile con i forni con ventilatore raffreddante.

  Prima di installare il forno bisogna eliminare nell'area di apertura la parete posteriore del mobile.
  Altrettanto deve esserci l'apertura minima di 5mm nella parte anteriore.

Posizionamento della guarnizione in poliuretano espanso

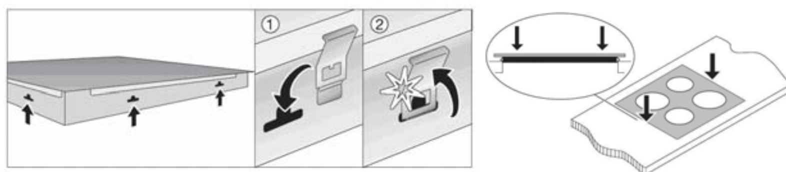


Prima dell'incasso dell'apparecchio nel piano di lavoro, si deve incollare sulla parte inferiore del piano cottura la guarnizione in poliuretano espanso, che è in dotazione con l'apparecchio.
L'incasso senza la guarnizione è vietato!

La guarnizione deve essere inserita nel modo seguente:
- Togliere dalla guarnizione la pellicola protettiva.
- Incollare la guarnizione sulla parte inferiore del vetro e cioè 2-3mm dal bordo.
- La guarnizione deve essere incollata su tutto il bordo e non si deve sovraporre negli angoli.
- Durante il posizionamento della guarnizione bisogna evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affilato.

Procedimento dell'incasso

- Il piano di lavoro deve essere completamente diritto.
- Proteggere le superfici tagliate.
- Collegare la cucina elettrica alla rete di alimentazione (guardare le istruzioni per il collegamento).
- Posizionare la cucina elettrica sull'apertura precedentemente tagliata.
- Spingere con forza contro il piano di lavoro.



COLLEGAMENTO PIANO COTTURA ALLA RETE ELETTRICA

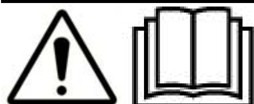
- Il collegamento elettrico viene effettuato solo da un tecnico specializzato.
- La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I morsetti di collegamento sono raggiungibili quando aprite il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento verificare se la tensione, indicata sulla targhetta, corrisponde alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta con tutti i dati tecnici è posizionata nella parte inferiore del piano cottura.
- L'apparecchio funziona se è collegato a 220-240V ~.
- Nel collegamento elettrico diretto alla rete è interposto, tra l'apparecchio e la rete stessa, un interruttore omnipolare con apertura minima tra i contatti di 3mm. Sono consigliabili valvole imitatrici o interruttori LS.
- Il collegamento deve essere scelto secondo le possibilita d'installazione della corrente elettrica e delle valvole limitatrici.
- Per la protezione dal pericolo di incendio, questo apparecchio può essere incassato, da una parte vicino ad un mobile più alto di esso, mentre nella parte opposta può essere posizionato un mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- Dopo l'incasso, le parti isolate e quelle che portano corrente elettrica devono essere protette dall'eventuale contatto.

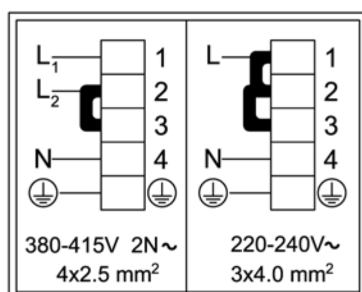
Adattamento di base dei sensori all'ambiente

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi. Durante l'adattamento dei sensori non ci devono essere alcuni oggetti. Se non è così, l'adattamento si interrompe finchè non togliete gli oggetti. Durante questo tempo non potete usare il pannello cottura.

ATTENZIONE!
Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
L'apparecchio deve essere collegato, secondo la tensione di rete, seguendo lo schema. Il conduttore di protezione (PE) deve essere collegato al fermaglio di messa a terra.
Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da movimenti accidentali.

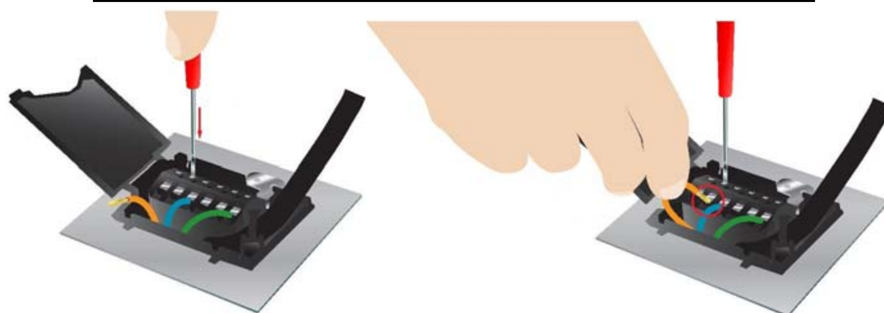
Schema di collegamento:



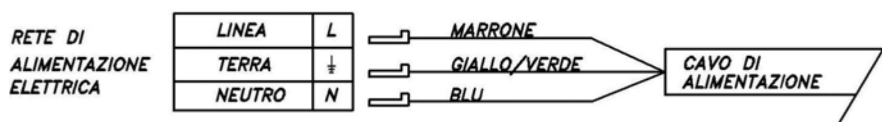


Dopo il collegamento accendere tutte le zone cottura per almeno 3 minuti per verificare il loro funzionamento.
Per il collegamento si possono usare
• cavi ricoperti di gomma tipo HO5RR-F con fili di colore giallo/verde,
• cavi ricoperti di gomma tipo HO7RN-F con fili di colore giallo/verde.

FHBP 604 4I PW T XS - FHBP 803 3I T XS - FHBP 603 3I T XS



FHFB 302 2I T



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipo	FHBP 604 4I PW T XS	FHBP 803 3I T XS
Dimensioni (mm)	600x510	810x380
Tensione nominale	220-240V~ o 380-415V 2N~, 50/60 Hz	
Tipo interruttori	Sensori elettronici	
Zone di cottura (Ø, mm/kW)		
Davanti a sinistra Dietro a sinistra Centrale Dietro a destra Davanti a destra	160 / 1,4 200 / 2,3 (P=3,0) - 200 / 2,3 (P=3,0) 160 / 1,4	160 / 1,4 - 210 / 2,3 (P=3,0) - 270 / 2,3 (P=3,0)
Potenza totale (kW)	7,4	6,7

Tipo	FHFB 302 2I T	FHBP 603 3I T XS
Dimensioni (mm)	320x510	580x510
Tensione nominale	220-240V~ o 380-415V 2N~, 50/60 Hz	
Tipo interruttori	Sensori elettronici	
Zone di cottura (Ø, mm/kW)		
Davanti a sinistra Dietro a sinistra Centrale Dietro a destra Davanti a destra	160 / 1,4 - - - 200 / 2,3 (P=3,0)	160 / 1,4 200 / 2,3 (P=3,0) - - 270 / 2,3 (P=3,0)
Potenza totale (kW)	3,7	6,7

P= Potenza massima

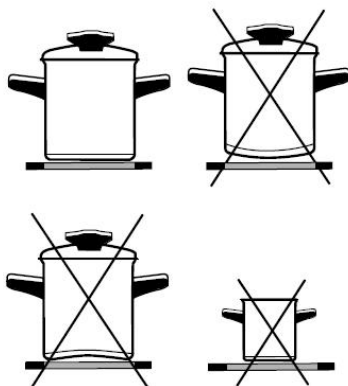
Principio funzionamento piano cottura

La superficie è piatta, senza bordi, dove potrebbe accumularsi la sporcizia.

- Il pannello di cottura è dotato di zone cottura a induzione altamente funzionanti. Il calore si forma direttamente nel fondo della pentola, dove serve di più, senza inutili perdite attraverso la superficie in vetroceramica. Così il consumo energetico è molto minore rispetto alle zone cottura standard che funzionano sul principio di riscaldamento.
- La superficie in vetroceramica non si scalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola direttamente riscaldata. Questo calore è indicato (dopo lo spegnimento) come »il calore residuo«. Il riscaldamento nella zona cottura a induzione è assicurato dalla bobina a induzione, inserita sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilizza il campo magnetico; per quello si trovano sul fondo delle pentole (che possono essere magnetizzate) i vortici della corrente, che le scaldano.

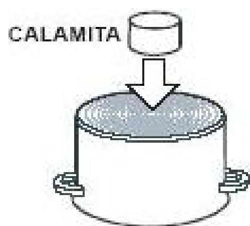
IMPORTANTE!
Se sul piano cottura caldo si rovescia lo zucchero o il cibo particolarmente zuccherato bisogna pulirlo subito con un raschietto, anche se è ancora caldo. Così evitate possibili danneggiamenti della superficie in vetroceramica. Non pulire la superficie in vetroceramica ancora calda con i prodotti chimici perchè quest'ultima si può danneggiare.

Pentole adatte per piano cottura ad induzione



- La zona cottura a induzione funziona perfettamente se usate le pentole adatte.
- Le pentole durante la cottura devono stare in mezzo alla zona cottura.
- Le pentole adatte, che assicurano induzione, sono stoviglie di acciaio, smaltate d'acciaio o gettate d'acciaio. Le pentole d'acciaio con il fondo di rame o alluminio o le stoviglie di vetro non sono adatte.
- Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finchè non raggiunge la pressione giusta. All'inizio la zona cottura funziona alla massima potenza, dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate la potenza di cottura.
- **Fare attenzione nel momento dell'acquisto delle pentole alla nota »rende possibile induzione«.**

Zone cottura	Ø min. fondo pentola	Ø max. fondo pentola
Ø 160 mm	Ø 110 mm	Ø 160 mm
Ø 200-210 mm	Ø 150 mm	Ø 200-210 mm
Ø 250-270 mm	Ø 180 mm	Ø 250-270 mm



Esperimento con calamita
Con una piccola calamita potete verificare se il fondo della pentola può essere magnetizzato. Usate le pentole dove la calamita rimane sul fondo.

Riconoscimento pentole
Uno dei vantaggi dei piani cottura a induzione è riconoscimento pentole. Se sulla zona cottura non ci sono pentole o ci sono pentole con diametro più piccolo della zona stessa, non ci sono sprechi d'energia elettrica. Quando il piano cottura viene acceso, l'indicatore accende il simbolo di cottura “U”. Se nel tempo di 10 minuti posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato.
Nel momento in cui togliete la pentola dalla zona cottura, la fornitura d'energia s'interrompe. Se sulla zona cottura posizionate le pentole con il diametro più piccolo, però la zona la percepisce, la stessa zona userà solo l'energia necessaria per riscaldare la pentola del diametro più piccolo.

Piano cottura si danneggia:
- Se è acceso e lo lasciate vuoto o posizionate sopra una pentola vuota.
- Se usate le pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto o con **il diametro troppo piccolo).**
- Non usate le pentole di argilla che lasciano graffi sulla superficie in vetroceramica.
- Prima di posizionare la pentola sul piano cottura, quest'ultima deve essere perfettamente asciutta per trasmettere il calore e per non danneggiare la superficie del piano cottura.
- Per la cottura, frittura usate le pentole che si possono magnetizzare, cioè d'acciaio, smaltate d'acciaio o gettate d'acciaio. Solo in questo caso il piano cottura a induzione funzionerà.

Livelli cottura

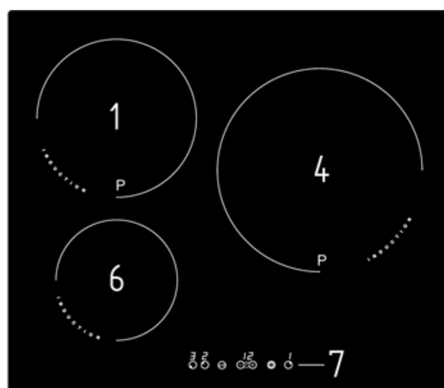
La potenza delle zone cottura può essere selezionata su nove livelli differenti. Nella tabella sono descritti gli esempi delle singole impostazioni.

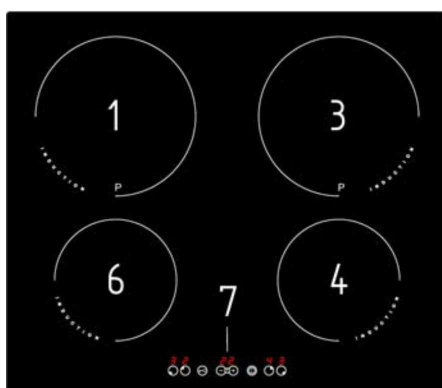
Livello	Intenzione
0	Spegnimento, uso del calore residuo
1-2	Conservazione cibo caldo, cottura piccole quantità di cibo
3	Cottura lenta (proseguimento cottura dopo riscaldamento forte)
4-5	Cottura lenta grandi quantità
6	Cottura per arrostire,rosolare il cibo
7-8	Cottura per arrostire il cibo
9	Inizio cottura, arrosto
A	Riscaldamento veloce automatico
P	Cottura particolarmente potente per quantità estremamente grandi di cibo

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

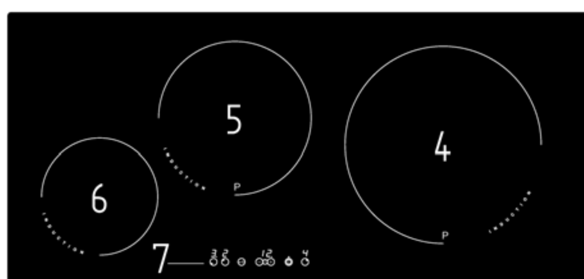
- Fate attenzione al momento d'acquisto delle pentole, perché il diametro indicato della pentola corrisponde al diametro superiore o coperchio che è sempre maggiore del fondo della pentola.
- Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio poichè grazie alla pressione interna elevata, riescono a finire la cottura in tempo minore. Per il tempo di cottura più breve, anche le vitamine degli alimenti si conservano meglio.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché altrimenti potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggierebbe sia la pentola che il piano cottura.
- Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi.
- Usate le pentole adeguate per la quantità di cibo che cucinate. Se usate solo la metà della pentola, sprecherete tanta energia elettrica.

PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA









1. Zona cottura a induzione posteriore sinistra
3. Zona cottura a induzione posteriore destra
4. Zona cottura a induzione anteriore destra
5. Zona cottura a induzione centrale
6. Zona cottura a induzione anteriore sinistra
7. Unità di comando del piano cottura

Elementi di gestione zone cottura ad induzione



A. Sensore per accensione zona cottura
B. Sensore per protezione bambini
C. Sensore per accensione/spegnimento piano cottura
D. Sensore (-) timer e zona cottura
E. Sensore (+) timer e zona cottura

Gestione piano cottura

- Al momento dell'accensione del piano cottura in vetroceramica si accendono tutti gli indicatori (per un attimo). Il piano cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
- Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
- Non posizionate gli oggetti sulla superficie dei sensori (Comunicazione di errori_Er03).
- Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.

Accensione piano cottura

Toccare il sensore per accensione/spegnimento (C) per almeno 1 secondo. Il piano cottura è attivato e su tutti gli indicatori potenza è acceso »0« e lampeggia il punto decimale.



La prossima impostazione deve essere eseguita in 20 secondi altrimenti il piano cottura si può spegnere di nuovo.

Accensione zone cottura

Se avete acceso il pannello cottura con il sensore per accensione/ spegnimento (C) potete nei prossimi 20 secondi scegliere la zona cottura desiderata.

- Premendo il sensore (A) per la zona cottura desiderata, il display corrispondente illumina il livello potenza cottura »0«.
- Premendo sensori »+» (E) o »-« (D) impostate il livello di cottura da 1-9.



Tenendo premuto il sensore »+» (E) o »-« (D) i livelli di cottura diminuiscono o aumentano automaticamente. Questo potete fare anche toccando singolarmente i sensori corrispondenti e cambiando la potenza della cottura per un singolo livello ogni volta.

L'impostazione è possibile solo sulla zona cottura prescelta. Sul display è illuminato il simbolo »0«, o „H" dipende dalla zona cottura precedentemente scaldata (vedi capitolo "calore residuo").

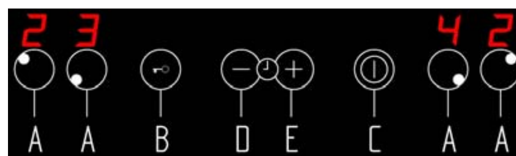
Se spegnete la zona cottura prima della cottura ultimata, potete sfruttare il calore residuo e così risparmierete l'energia elettrica.

Spegnimento zone cottura

- La zona cottura prescelta deve essere attivata.
- Premendo il sensore »-» (D), portate il livello di cottura a »0« e passati 10 secondi, la zona cottura si spegne.

Spegnimento veloce

- La zona cottura prescelta deve essere attivata.
- La zona cottura si spegne se toccate contemporaneamente i sensori (A della zona prescelta) e (D).



Spegnimento del piano di cottura

- Il pannello cottura può essere spento in qualsiasi momento toccando il sensore per accensione/spegnimento (C).

Blocco unità di gestione/ protezione bambini

Attivando il blocco impedite il funzionamento o l'uso delle zone cottura. Questo blocco funziona anche come la protezione per bambini.

Accensione blocco

- Il piano di cottura è attivo.
- Premete il sensore (B) per almeno 2 secondi. I display del timer mostrano il simbolo (**r o**) fisso.

Il blocco/ la protezione bambini è attivato.
Se il piano venisse accidentalmente spento, il blocco resta attivo fino alla prossima accensione.



Spegnimento blocco:

- Se il piano risulta spento, accendete il piano premendo il sensore (C), il display del timer mostra (**r o**).
- Premete il sensore (B) per almeno 2 secondi, il blocco/la protezione bambini è spento.

Indicazione calore residuo

Il piano in vetroceramica è dotato dell'indicatore di calore residuo "H". La zona cottura non si scalda direttamente, ma attraverso il calore di ritorno trasmesso dalla pentola. Dopo lo spegnimento della zona, il display mostra il simbolo "H" illuminato e finchè c'è il calore residuo lo potete usare per riscaldare le pietanze o scongelare gli alimenti.
Quando il simbolo "H" sparisce, la zona cottura è sempre calda.
Attenzione, pericolo di ustioni!

Impostazione cottura particolarmente potente (zona cottura con simbolo "P")

Per una cottura veloce potete usare, sulle zone cottura predisposte, l'impostazione per cottura particolarmente potente. Così, con l'aiuto di potenza aggiuntiva, potete scaldare velocemente anche grandi quantità di cibo. Dopo l'accensione, la potenza aggiuntiva è attiva per:

- 5 minuti, dopodichè passa automaticamente al livello di cottura 9.

Quando è attiva la cottura veloce, la potenza di una delle zone cottura è limitata. Questo è mostrato sul display del livello di potenza in modo che si mostrano, alternandosi per pochi secondi, la potenza di cottura prescelta e la potenza limitata dovuta alla cottura veloce sull'altra zona cottura.

Accensione cottura particolarmente potente

- Premendo il sensore adeguato (A), scegliete la zona cottura e subito dopo premete il sensore »-« (D) seguito dal tasto »+« (E), la potenza aggiuntiva di cottura è attiva. Il display mostra il simbolo»P«.

Spegnimento potenza aggiuntiva prima del tempo

- Premete il sensore della zona cottura scelta e subito dopo premete il sensore »-« (D). Il simbolo "P" sparisce mentre la zona cottura passa al livello di cottura 9.



Spegnimento di sicurezza

Il funzionamento ininterrotto alla massima potenza di ogni zona cottura è limitato nel tempo (vedi tabella). Quando si spegne la zona cottura per il meccanismo di sicurezza, sul display si illumina il simbolo "0" o "H", se c'è il calore residuo.
La zona cottura può essere spenta con il sensore »-« (D) per l'impostazione livello cottura.

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ore prima dello spegnimento di sicurezza	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Esempio:
Impostate la zona cottura al livello di cottura 5 e lo lasciate funzionare per un certo tempo. Se non cambiate il livello di cottura, il meccanismo di sicurezza dopo 4 ore di funzionamento spegnerà la cottura.

Apparecchio di sicurezza contro surriscaldamento

La cucina a induzione è dotata di un apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica dai danni.
L'apprecchio di sicurezza funziona su più livelli.
Quando la temperatura della zona cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore a due livelli. Se questo non dovrebbe bastare, si disattiva l'impostazione potenza particolarmente forte; così facendo si abbassa il livello di cottura di alcune zone cottura oppure subentra l'apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento e lo spegne del tutto.
Quando la superficie si raffredda avete ancora a disposizione tutta la potenza delle zone cottura.

Timer

L'orologio per la cottura a tempo del piano cottura facilita la cottura e può essere usato anche come avvertitore.

Accensione orologio

- Toccando il sensore scelta zone cottura (A) scegliete la zona cottura.
- Con il sensore »+» o »-« (E o D) scegliete il livello cottura da 1-9.
- Premendo contemporaneamente i sensori per accensione/spegnimento dell'orologio (D+E) attivate l'orologio. Sul display del timer appare il simbolo

»00«.
- Entro 10 secondi si può impostare il tempo di cottura desiderato, (da 01 a 99 minuti), premendo il sensore »+» o »-« (E o D). L'orologio inizia a funzionare automaticamente dopo qualche secondo. Il punto decimale della zona cottura prescelta è acceso lampeggiante.



Con l'orologio potete impostare il tempo di cottura per ogni zona cottura contemporaneamente.
Per impostare più velocemente il tempo di cottura tenete premuto in continuazione il sensore »+» o »-« (E o D).

Cambio tempo cottura con orologio
- Il tempo di cottura può essere cambiato in ogni momento durante il funzionamento.
- Premendo il sensore (A) scegliete la zona cottura.
- Attivando l'orologio (D+E), lampeggia il punto decimale della zona cottura prescelta.
- Premendo i sensori »+» o »-« (E o D) impostate il tempo nuovo di cottura desiderato.

Tempo cottura residuo
Tempo di cottura residuo può essere richiamato toccando il sensore (A) della zona cottura e poi (D+E) oppure azionando contemporaneamente più volte i tasti (D+E), il tempo che verrà visualizzato sarà riferito alla zona nel cui display il punto decimale lampeggerà.

Sul display del timer verrà sempre visualizzato il tempo residuo minore:
- Nel caso in cui il tempo sia relativo alla zona di cottura, nel relativo display lampeggerà il punto decimale.
- Nel caso in cui il tempo sia relativo all'avvertitore non ci sarà nessun punto decimale lampeggiante.

Spegnimento orologio
Passato il tempo impostato di cottura, si accende il segnale acustico a intervalli, che può essere spento toccando qualsiasi sensore o si spegne da solo dopo 2 minuti.Quando termina il tempo impostato si spegne anche la zona di cottura.
Se volete spegnere l'orologio prima del tempo impostato:
- Toccando il sensore (A) attivate la zona cottura desiderata. Il punto decimale s'illumina.
- Attivate l'orologio (D+E).
- Toccando il sensore »-» (D) cambiate il tempo cottura a »00«.

Si spegne la funzione della cottura a tempo (l'orologio), mentre la zona cottura funziona ancora finchè non la spegnete manualmente.

Timer come avvertitore



L'orologio di cottura può essere usato come avvertitore anche se lo state già usando per la cottura a tempo.

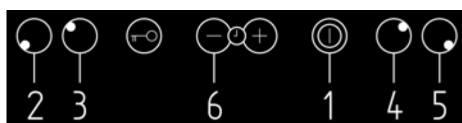
Impostazione avvertitore
Se il pannello cottura è spento:
- Premendo il sensore per accensione/spegnimento pannello cottura (C) lo accendete.
- Attivate l'orologio (D+E).
- Premendo il sensore »+» (E) o »-« (D) impostate il tempo desiderato.
- Il tempo residuo dell'avvertitore resta visibile anche se si spegne il piano.



Spegnimento avvertitore
Passato il tempo impostato, si accende il segnale acustico a intervalli, che può essere spento toccando qualsiasi sensore o si spegne da solo dopo 2 minuti. (quando si spegne l'avvertitore non si spegne il piano)
Se volete spegnere l'avvertitore prima del tempo impostato:
Se il pannello cottura è spento:

- Premendo il sensore per accensione/spegnimento pannello cottura (C) lo accendete.
- Attivate l'orologio (D+E).
- Premendo il sensore »-» (D) , il tempo di cottura si sposta su »00«. L'avvertitore si spegne.
  Premendo contemporaneamente i sensori »+» e »-« (D+E) l'avvertitore si spegne.
- Finchè è attivo l'avvertitore, l'orologio a tempo può essere usato per qualsiasi zona cottura.

Menu di servizio/Configurazione



Prerequisiti per la configurazione/cancellazione (configurazione)

- Tutte le pentole devono essere rimosse dalle zone cottura e deve essere disponibile una pentola adatta per l'induzione. La dimensione della pentola deve essere almeno l'80% del diametro dell'induttore più grande da configurare (ad esempio: induttore Ø200mm→dimensione pentola >Ø160mm).
- Entro 2 minuti dalla connessione alla rete è possibile iniziare la configurazione/cancellazione. Il Touch Control deve rimanere spento così come tutti i display.

Ingresso menu configurazione/cancellazione

- Tenere premuto il tasto "meno" (6).
- Premere tutti i tasti di selezione zone cottura disponibili procedendo in senso antiorario e iniziando dal primo tasto a destra:
  - Per la versione 4 zone la sequenza è: (5-4-3-2)
  - Per la versione 3 zone la sequenza è: (4-4-3-2)
  - Per la versione 2 zone la sequenza è: (4-4-3-3)
- Ogni azione viene confermata da un segnale acustico:
  # Un solo "beep" → selezione corretta
  # Doppio "beep" → selezione scorretta
- Dopo l'ultima azione si accendono tutti i display delle zone cottura ad induzione dove viene visualizzato:
  # -" → Zone cottura configurate
  # "C" → Zone cottura non configurate

Procedura cancellazione configurazione
Dopo essere entrati nel menù di configurazione/cancellazione:

- Premere e tenere premuto il tasto "meno" (6): "E" viene visualizzata sui display di tutte le zone di cottura. "E" continuerà a lampeggiare sino a quando tutte le zone cottura saranno deconfigurate.
- Su tutti i display verrà visualizzato "C".

Procedura di configurazione
Dopo essere entrati nel menù di configurazione/cancellazione e dopo aver eseguito la cancellazione (nella fase di configurazione su tutti i display viene visualizzato "C"):

- L'area di cottura da configurare può essere selezionata mediante il tasto di selezione della zona.
- "C" inizierà a lampeggiare sul display corrispondente.
- Entro 20 secondi si deve posizionare una pentola sull'apposita area in modo che la zona cottura possa rilevarne la corretta posizione:
  # Se entro 20 secondi la zona cottura rileva la pentola comparirà il simbolo "-" (la zona cottura è stata configurata correttamente);
  # Se dopo 20 secondi la zona cottura non rileva la pentola comparirà la lettera "C"; per riprovare la configurazione della zona ri-eseguire la procedura di configurazione dal primo punto.

Questa procedura deve essere eseguita per ciascuna area di cottura.

<u>Il menu di configurazione termina:</u>

- Automaticamente dopo la configurazione di tutte le zone cottura.
- Manualmente, premendo il tasto ON/OFF (1), se si vogliono configurare solo determinate zone cottura.
- Se nessun tasto viene premuto, termina dopo 2 minuti.

Al termine si consiglia di provare il piano per verificare che la configurazione sia andata a buon fine.

FUNZIONI DI SICUREZZA E SEGNALAZIONE ERRORI

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	LIBRETTO ISTRUZIONI
C	Se viene visualizzata una “C” fissa, la zona di cottura può essere configurata.	Non è un errore, l’utente è nel menu di configurazione. Una pentola adatta all’induzione deve essere posizionata sulla zona di cottura in questione.
C/-	Se viene visualizzata una “C” lampeggiante,la zona di cottura sarà configurata.Se la configurazione ha successo il display in questione mostra “-”. Se il simbolo “-” non viene visualizzato, controllare le possibili cause di E/5.	Non è un errore, l’utente è nel menu di configurazione. Attendere che venga visualizzato il simbolo “-” o interrompere le attività di configurazione premendo il tasto di selezione, la “C” non lampeggia più.
E	Una “E” lampeggiante in ogni zona cottura indica che tutte le configurazioni saranno cancellate.	Non è un errore, l’utente è nel menu di configurazione. Eseguire una nuova configurazione.
E2	I limiti di temperatura sono eccessivi. La temperatura della pentola o del vetro è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.
E3	Pentola non adatta, ad esempio perdita delle caratteristiche magnetiche a causa della temperarura sul fondo della pentola. La pentola crea sul modulo un punto di funzionamento improprio che può rovinare i dispositivi.	L’errore viene cancellato automaticamente dopo 8sec e la zona di cottura può essere usata nuovamente. Nel caso di ulteriori errori la pentola deve essere sostituita. Se l’errore viene visualizzato qualora non ci sia nessuna pentola sulla zona di cottura, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.
E4	Moduli non configurati. (tutti i moduli rispondono all’interfaccia di comando, ma ogni elemento è relativo ad una sola zona di cottura.	Cancellare la configurazione e riconfigurare il piano. Entrare nel menu di configurazione per configurare il piano. Se il problema persiste contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.
E5	Nessuna comunicazione tra interfaccia utente e moduli induzione. I moduli induzione non sono alimentati. Cablaggio difettoso.	Controllare alimentazione e le connessioni. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.
E6	Disturbo nell’alimentazione principale. Mancato rilevamento frequenza di alimentazione principale. Sovratensione.	Controllare se la tensione e la frequenza di alimentazione sono corrette. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.
E7	Errore non assegnabile.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.
E8	Ventola guasta. Difetto della ventola o del controllo elettronico.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.
E9	Difetto del sensore di temperatura nell’induttore. Sensore di segnale fuori campo di validità; difetto nei sensori o nell’elettronica.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.
EA	Difetto hardware nel modulo induzione. Il dispositivo hardware rileva automaticamente il difetto del modulo.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.
E/C	Fallimento della configurazione. 2 zone di cottura sono dedicate allo stesso elemento dell’interfaccia di controllo.	Cancellare la configurazione attuale e rieffettuare la configurazione.
EH	Valore del sensore fisso (test di funzionamento per sensore Temperatura dell’induttore). Variazione di temperatura non sufficiente (10K) entro 5min dopo l’accensione del piano.	Il piano deve raffreddarsi, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.
Nessuna funzionalità e nessuna visualizzazione	Sovratensione dell’alimentazione.	Disconnettere e correggere la connessione di linea. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.

PULIZIA E MANUTENZIONE


Fig.1


Fig.2

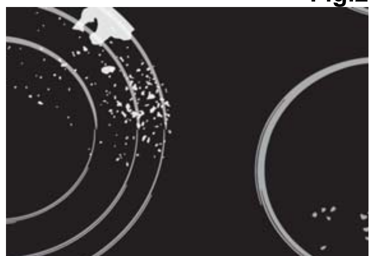
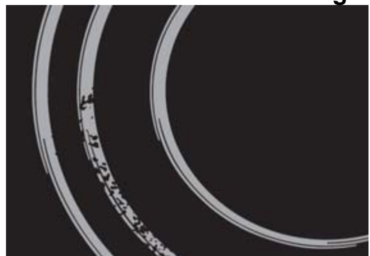

Fig.3


Fig.4


Fig.5

La superficie in vetroceramica deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.

Per la manutenzione ordinaria usate detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.

Prima di ogni utilizzo della superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, che potrebbe graffiare le zone cottura (Fig.1).

Attenzione: non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati (Fig.1 e Fig.2).

La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole sporchi (Fig.2). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la pentola asciugata per bene (Fig.3).

Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi e spray aggressivi per eliminare il calcare (Fig.3).

La sporcizia più ostinata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo.

Attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (Fig.3).

La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non venga in contatto con il piano cottura caldo (Fig.4).

Fate attenzione a non farvi male quando usate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono danneggiare per sempre la superficie in vetroceramica (Fig.5), per questo bisogna immediatamente eliminare con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (Fig.4).

Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie. Quest'ultima è conseguenza di utilizzo delle pentole in rame o in alluminio o i residui del cibo sul fondo della pentola, che però è molto difficile eliminare.

Avvertenza:Tutti gli errori sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. Essi non possono essere eliminati in garanzia.

The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason,
the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

Dear customer!

The built-in ceramic-glass cooktop is intended for household use only. Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols.
Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.

Instruction for use

Instructions for use have been prepared for the user, anddescribe the particulars and handling of the appliance. These instructions apply to different models from the same family of appliances, therefore you may fi nd information and descriptions that may not apply to your particular appliance.

Installation instruction

The appliance should be connected to the power supply in accordance with the instructions from the chapter “Electrical connections” and in line with the standing regulations and standards. The connections should be carried out by a qualified personnel only.

Rating plate

The rating plate with basic information is located underneath the appliance.

Fire hazard protection

Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.

TECHNICAL INSTRUCTIONS AND INSTALLATION

IMPORTANT WARNINGS

- The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.
- Particular areas of the cooktop surface (adjacent to the hotplates) are hot during operation.
  Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- Hot oil ignites readily, so be sure have the preparation of such food (fries) under constant control.
- Hotplates may not be left in operation empty, without any dishes on top.
- Never use the appliance for heating the ambience.
- Never use the ceramic-glass cooktop as a working surface. Sharp objects may damage the cooktop surface.
- Never place any metal objects upon the induction hotplate, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- Preparation of food in aluminium or plastic cookware is not allowed. Never place any plastic objects or aluminium foil upon the cooktop surface.
- In case any other appliances are plugged in the electric mains close to the cooktop, prevent the contact of the plug cable with the hot cooking zones.
- Never keep any flammable or temperature sensitive objects, like cleaning agents, sprays, detergents, etc., below the appliance.
- Never use cracked or broken ceramic-glass cooktop. In case you notice any visible cracks on the surface, cut the power supply immediately.
- In case of any malfunctions, disconnect the appliance from the power supply and call service department.
- Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.

Nevertheless, we strongly recommend that persons with impaired physical, motorial, or mental capacity, or persons with inadequate experience or knowledge, do not use the appliance unless attended by a qualifi ed person. The same recommendation applies when the appliance is used by persons of less-than-legal age.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

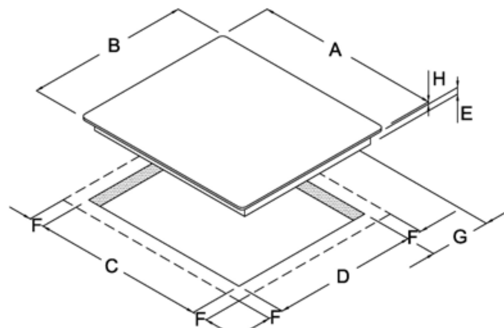
MOUNTING THE BUILT-IN COOKTOP

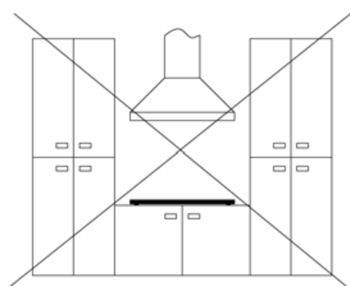
Caution !

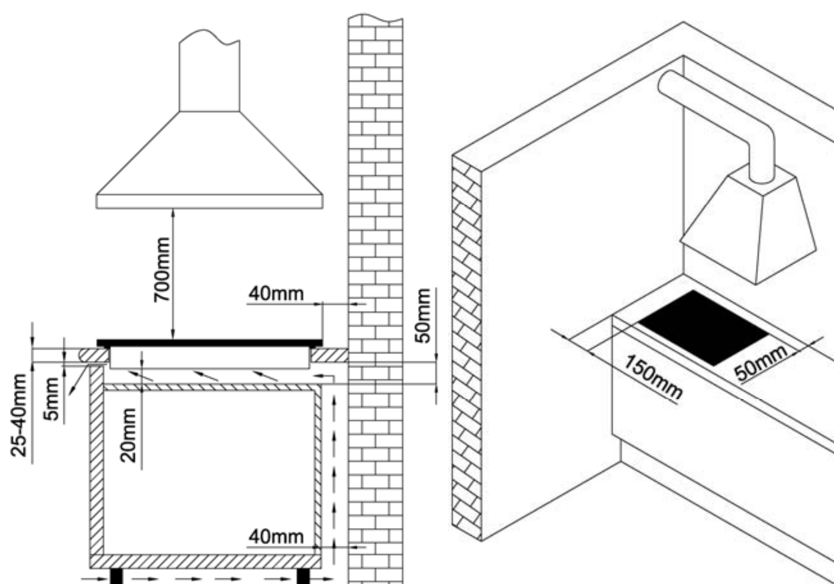
- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualifi ed personnel only.
- Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives 100°C (otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance).
- The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of 600 mm width or more.
- After the installation of built-in hob make sure that there is free access to the two fixing elements in front.
- Suspended kitchen elements above the cooktop must be installed at such distance to provide enough room for comfortable working process.
- The distance between the worktop and the hood must be at least such as indicated in the instructions for installation of the kitchen hood, but in no case it may be less than 700 mm.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.

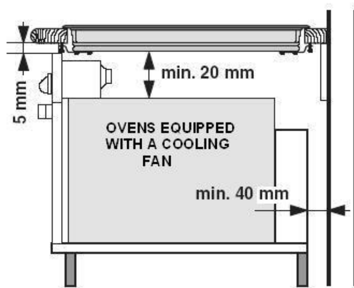
Built-in induction hob opening dimensions

	FHBP 604 4I PW T XS	FHBP 803 3I T XS	FHFB 302 2I T	FHBP 603 3I T XS
A	600mm	810mm	320mm	580mm
B	510mm	380mm	510mm	510mm
C	560mm	790mm	307mm	560mm
D	490mm	360mm	497mm	490mm
E	50mm	50mm	50mm	50mm
F	10mm	10mm	10mm	10mm
G	50mm	50mm	50mm	50mm
H	5mm	5mm	5mm	5mm









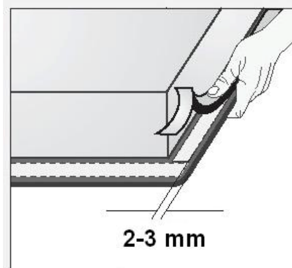
- Induction hob may be built into the 25 to 40 mm thick worktops.
- Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 20 mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.
- Rear side of the kitchen element must also have a 50 mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 5 mm.
- Incorporation of the oven under the induction hob is permissible for **ovens equipped with a cooling fan.**

Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening. Equally, the front part of the element must have an opening of no less than 5 mm.

Installing the foam gasket

Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.

Do not install the appliance without the foam gasket!

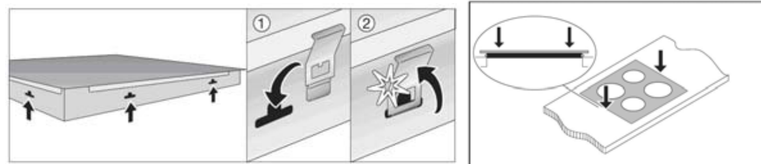


The gasket should be attached to the appliance in the following way:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

Installation procedure

- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.



CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

- Connections may be carried out by a qualifi ed technician only. The earthing protection must comply with the standing regulations.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.
- The rating plate is located underneath the appliance.
- The appliance is manufactured for use with the power supply voltage 220-240 V ~.
- The electric wiring should be equipped with a circuit breaker able to isolate the appliance from the mains in all points, with the distance between terminals of at least 3 mm in open position. This may be done by means of fuses, safety switches, etc.
- The connection should be selected in accordance with the declared charge capacity of the mains and the fuse power.
- Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.
- Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.

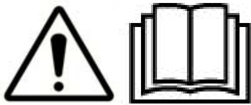
Basic adjustment of sensors to the ambience

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds.

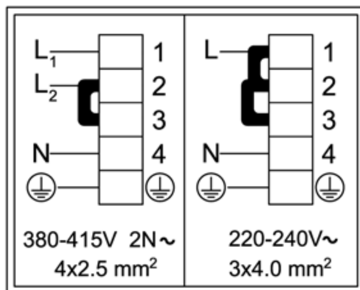
During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.

ATTENTION !
Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply. In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram.
The earthing wire (PE) must be connected to the terminal marked with the earthing symbol.
The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for about 3 minutes to check the proper functioning.

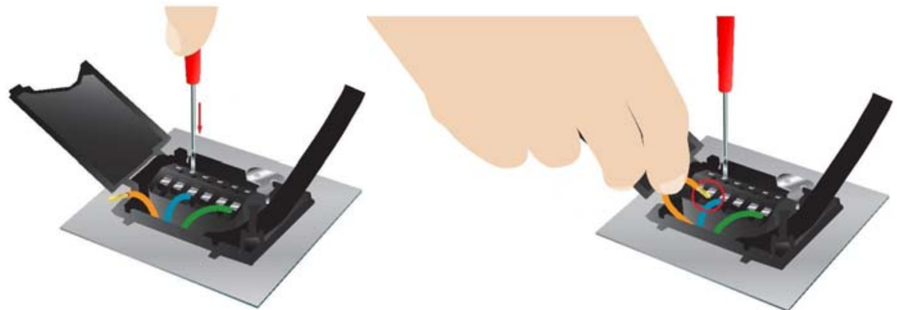
Installation diagram



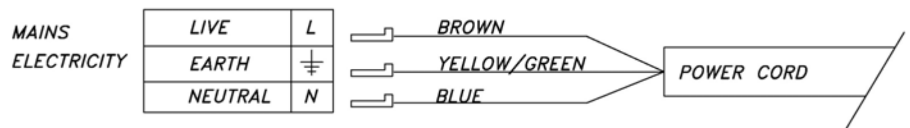
Connection may be carried out by means of:
- rubber coated connection cables, model H05RR-F with yellow-green earthing cable;
- rubber coated connection cables, model H07RN-F with yellow-green earthing cable.



FHBP 604 4I PW T XS - FHBP 803 3I T XS - FHBP 603 3I T XS



FHFB 302 2I T



TECNICAL INFORMATION

Type	**FHBP 604 4I PW T XS**	**FHBP 803 3I T XS**
Width	600x510	810x380
Rated voltage	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz	
Type of switch	Electronic sensors	
Cooking zones (Ø, mm/W)		
Forward left **Rear left** **Central** **Rear right** **Forward right**	160 / 1,4 200 / 2.3 (P=3.0) - 200 / 2.3 (P=3.0) 160 / 1.4	160 / 1.4 - 210 / 2.3 (P=3.0) - 270 / 2.3 (P=3.0)
Total power (W)	7.4	6.7

Type	**FHFB 302 2I T**	**FHBP 603 3I T XS**
Width	320x510	580x510
Rated voltage	220-240V~ o 380-415V 2N~, 50/60 Hz	
Type of switch	Electronic sensors	
Cooking zones (Ø, mm/W)		
Forward left **Rear left** **Central** **Rear right** **Forward right**	160 / 1.4 - - - 200 / 2.3 (P=3.0)	160 / 1.4 200 / 2.3 (P=3.0) - - 270 / 2.3 (P=3.0)
Total power (W)	3.7	6.7

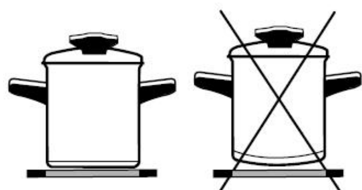
P= EXTRA POWERFUL SETTING

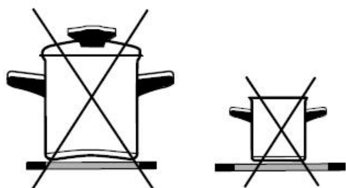
Hotplate function principle

- Ceramic glass hob is fitted with three or four hotplates. Hob surface is completely flat and smooth, without edges to accumulate dirt.
- The hob is fitted with high power induction hotplates. Heat is generated directly at the bottom of the dish, where it is most needed, without any losses through the ceramic glass surface.
  This way the required extent of energy is considerably smaller compared to traditional heaters, which operate on radiation principle.
- Glass ceramic hotplate is not heated directly, but only by return heat transmitted by the dish. This heat figures as "remaining heat" after the hotplate is turned off. The induction hotplate generates heat from the induction coil, installed underneath the ceramic glass surface. The coil creates magnetic field at the bottom of the dish (which can me magnetized) which in turn originates whirling fl ows of current which then heat the hotplate.

IMPORTANT!
In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hotplate, wipe it immediately and remove the sugar residues with a scraper although the cooking zone is still hot, otherwise the hotplate may be damaged.
Avoid cleaning the cooktop while the cooking zones are still hot, as you may damage the hob.

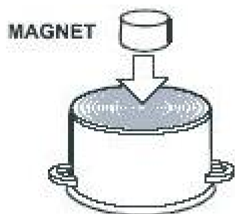
Appropriate cookware for induction hotplates





- Induction hotplate will function perfectly only if appropriate cookware is used.
- Dish should be in the middle of the hotplate during cooking.
- The appropriate cookware is the one which enables induction, for example steel, enamel or steel alloy cookware. Pots made from steel alloy with copper or aluminium bottom, or glass pots are inappropriate.
- If you use the pressure cooker ("economy pot") keep it under close surveillance until proper pressure is obtained. Hotplate should first operate on maximum power, then follow the manufacturer's instructions and use the appropriate sensor to decrease the power.
- **When buying cookware, check if it bears the label "allows induction".**

Cooking zones	Min. pan bottom Ø	Max. pan bottom Ø
Ø 160 mm	Ø 110 mm	Ø 160 mm
Ø 200-210 mm	Ø 150 mm	Ø 200-210 mm
Ø 250-270 mm	Ø 180 mm	Ø 250-270 mm



Magnet test
Use small magnet to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable for induction cooking.

Dish recognition
One of great advantages of the induction hotplate is dish recognition. Even if there are no dishes upon the hotplate, or the dish diameter is smaller than the diameter of the relevant hotplate, there are no thermal energy losses. When the hotplate is on, the power indicator displays letter "U". If you place the dish over that hotplate within the following 10 minutes, the hotplate recognizes the dish and turns on to the preset power value.
At the moment you remove the dish from the hotplate, power is suspended. If you place smaller dish upon the hotplate and it is recognized, the hotplate will only use the amount of energy required to heat the dish according to its size.

Hotplate may be damaged if:
- it is turned on and left empty, or an empty dish is placed on it;
- you use clay dishes which leave scratches on the ceramic glass surface;
- you fail to wipe the dish bottom dry prior placing it on the ceramic glass hotplate; heat induction is obstructed and the hotplate may be damaged;
- you fail to use the appropriate dishes that can be magnetized: steel dishes, enamel or steel alloy dishes; induction hotplate will not function otherwise.

Power regulation

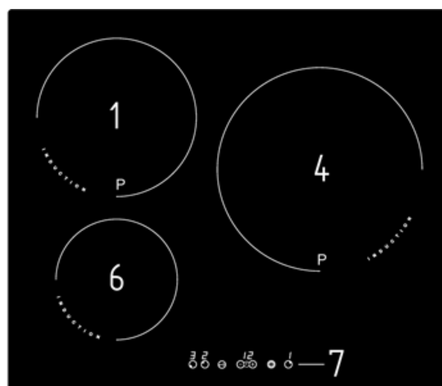
Heating power of the hotplates may be set at nine different levels.
The following chart indicates illustrative use of each power setting.

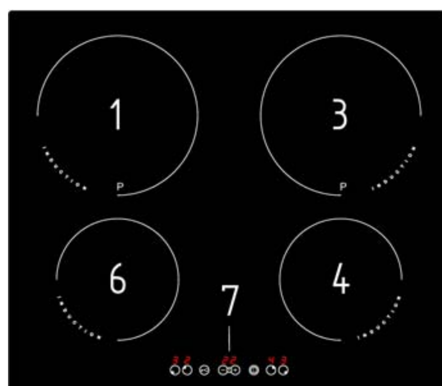
Power Setting	Purpose
0	Off, using remaining heat
1-2	Maintaining warm food, slow simmer of smaller quantities
3	Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up)
4-5	Slow cooking (continuation) of larger quantities, roasting larger chunks
6	Roasting, browning
7-8	Roasting
9	Start of cooking, roasting
A	Automatic initial setting
P	Especially powerful setting for extremely large quantities of food

ENERGY SAVING TIPS

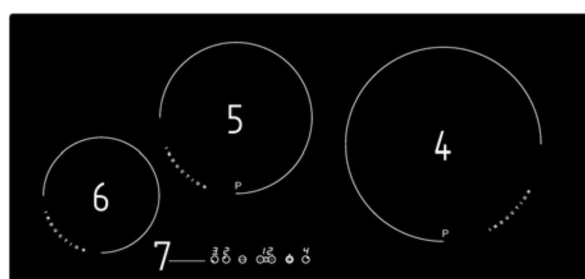
- When buying cookware be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the dish, which is often larger than the dish bottom.
- Steam-pressure pots (economic pots), which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food.
- Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the hotplate.
- Always cover the cookware with lids of appropriate size.
- Use such dish size to accommodate the quantity of food to be prepared. If you use excessively large pot for small amount of food, you will consume considerably more energy.

CERAMIC-GLASS COOKTOP









1. Induction hotplate rear left
3. Induction hotplate rear right
4. Induction hotplate front right
5. Induction hotplate central
6. Induction hotplate front left
7. Hob control panel

Hob control elements



A. ON/OFF sensor of cooking zones
B. Safety lock on/off and child lock sensor
C. ON/OFF sensor of cooktop
D. Sensor (-) of timer and cooking zone
E. Sensor (+) of timer and cooking zone

Hob control

- After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization_Er03).
- Always keep the sensor surface clean.

Activating the hob

Touch the ON/OFF sensor (C) for at least one second. The hob is now active, and all hotplate power indicators indicate »0«, decimal dot is flashing.

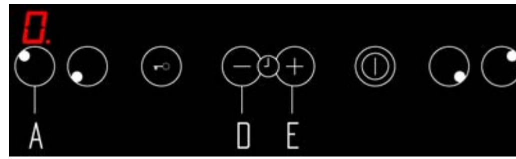


Now you need to select the next setting within 20 seconds, otherwise the hob switches off again.

Turning hotplates on

After turning the hob on using the ON/OFF sensor (C), within the next

20 seconds start one of the hotplates.
- Touching the desired hotplate sensor (A), its relevant power indicator indicates »0«.
- By touching sensors »+» (E) or »-« (D) set the desired cooking power from 1 to 9.



Continuous pressing of »+» (E) or »-« (D) sensors the power level is automatically increased or reduced. Another procedure is to change power in steps is by intermediate touching of relevant sensors.

Setting is always possible for one hotplate only at the time. Power display indicates »0«, or „H", depending on the existing temperature of the hotplate (see Section Remaining Heat Indicator).

You can also turn the hotplate off prior the end of cooking and use the remaining heat, and save energy.

Switching hotplates off

- Selected hotplate must be activated.
- Touching the hotplate sensor »-» (D) set the power level to »0«. After 10 seconds the hotplate is turned off.

Fast deactivation
- Selected hotplate must be activated.
- Press both (A of selected hotplate) and (D) sensors simultaneously, and the hotplate is immediately switched off.



Switching the hob off

- The hob can be switched off any time by pressing the ON/OFF sensor (C).

Locking the control unit / child safety lock

By activating the child lock protection you can stop the operation of the appliance, i.e. the use of hotplates, protecting the children from accidental start and eventual injury.

Activating child lock
- The hob is active.
- Press sensor (B) for at least 2 seconds. Timer's display showes the symbol (**┏ o**) steady. Child lock is now activated.
- If hob is turned off by mistake, lock function is active still the next turn on.

Turning child lock off
- If the hob is switched off, turn the hob on by pressing the sensor (C). Timer's display showes the symbol (**┏ o**).
- Press sensor (B) for at least 2 seconds. Child lock is now off.

Remaining heat indicator

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting.
Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot.
Be careful of burns!

Extra powerful setting (hotplates marked "P")

Extra powerful setting may be additionally switched on for fast cooking on predisposed hotplates. This extra hotplate power is used for heating large quantities of food. After switching on, the extra power is activated for:
- 5 minutes, then automatically switches back on to the maximum normal level 9.

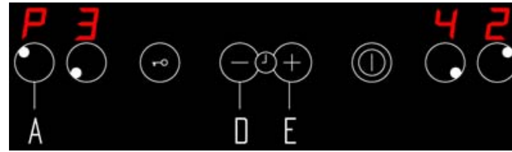
During the time extra power is activated, the power of other hotplates is limited. This is indicated on the power display by intermittently flashing the selected cooking level and limited power for a few seconds.

Activating extra powerful setting

- First select the hotplate by touching its relevant sensor (A), and immediately after press the sensor (D) then press (E). Extra powerful setting is on, and power indicator displays symbol “P”.

Premature turning extra powerful setting off

Touch the desired hotplate sensor, and immediately after press the sensor »-« (D). Letter “P” disappears and the hotplate automatically switches to level 9.



Safety switch off

Maximum continuous operation of a particular hotplate is limited, and the duration is displayed in the above chart. When the hotplate is switched off by the safety mechanism, the indicator displays symbols “0”, or “H” in case there is any remaining heat left.
In such cases switch the hotplate off by touching the relevant power setting sensor (D).

Power setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Hours lapse prior safety switch off	8	6	5	5	4	1.5	1.5	1.5	1.5

Example:
Set the hotplate to power level 5 and leave it operate for some time. If you do not change the above setting, the safety mechanism will switch the hotplate off after 4 hour.

Protection from overheating

Induction hotplate is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain hotplates or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available.

Timer

Timer facilitates the cooking procedure by setting the period of hotplate operation, and it can also be used as alarm timer.

Activating the timer

- Touch the hotplate ON/OFF sensor (A) of the relevant hotplate.
- By touching the »+« or »-« (E or D) sensor select the power setting from 1 to 9.
- Touch the timer ON/OFF sensors (D+E) to activate timer. Timer display indicates »00«.
- By touching sensors »+« or »-« (E or D) set the desired cooking time (from 01 to 99 minutes). After a few seconds timer starts operating. Timer controlled hotplate control lamp is on and is blinking.



You can use timer to set exact cooking time for each hotplate at the same time. To speed up the timer setting keep the relevant sensors »+« or »-« (E or D) constantly pressed.

Altering preset cooking time

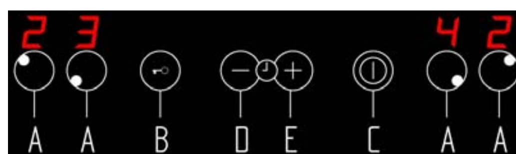
- You can change preset cooking time whenever you wish during the hotplate operation.
- Touch the hotplate ON/OFF sensor (A) to select the desired hotplate. Decimal dot is on.
- Touch the timer ON/OFF sensors (E+D) to activate the timer.
- By touching sensors »+« or »-« (E or D) set the new desired cooking time.

Remaining cooking time
You can display the remaining cooking time by touching the hotplate ON/OFF sensor (A) and then (E+D) or by activating at the same time again and again (D+E) keys, the time that will be showed is refered to to the zone that displays the dot blinking.

Shorter residual time will be always shown on timer's display:
- In case time is relative to a cooking zone, decimal point will flash at its display.
- In case time is relative to "alarm timer", there is not decimal point flashing.

Switching the timer off
When the preset time expires a beep is heard which you can either turn off by touching any sensor or leave it to turn off automatically after 2 minutes. When the programmed time finish also the cooking zone turns off.
Switching the timer of prior expiry of preset time:
- Touch the hotplate ON/OFF sensor (A) to select the desired hotplate. Decimal dot is on.
- Touch the timer ON/OFF sensors (E+D).
- By touching the sensor »-» (D) set cooking time to »00«. Timer function is off, but the hotplate continues to operate until you switch it off manually.

Alarm timer function



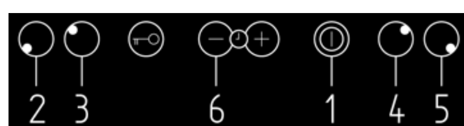
Timer can be used as alarm also if it is already employed in timer control of one of the hotplates. (The hob don't turn off)

Timer setting
With the hob off:
- Touch the hob ON/OFF sensor (C) to activate the cooking hob.
- Touch the timer ON/OFF sensor (E+D) to activate the timer.
- By touching sensors »+« (E) or »-« (D) set the desired time.



Switching the alarm off
When the preset time expires a beep is heard which you can either turn off by touching any sensor or leave it to turn off automatically after 2 minutes.
If you want to switch the timer off prior expiry of preset time:
With the hob off:
- Touch the hob ON/OFF sensor (C) to activate the cooking hob.
- Touch the timer ON/OFF sensor (E+D).
- By touching the sensor »-« (D) set cooking time to »00«. Alarm function is off.
  Simultaneously touch both »+« and »-« (E+D) sensors and switch the timer off.
- During the time the alarm is activated, timer can be preset for any hotplate.

Service menu/ Manual configuration



Prerequisites for configuration/deleting (configuration)
- All pans must be removed from cooking zones and one suitable for induction must be available. The size of this pan should be at least 80% of the largest inductor diameter to be configurated (e.g. inductor Ø200mm→pot size> Ø160mm)
- It's possible starting configuration/deleting within 2 minutes after connection to power mains. Touch control and all displays must be turned off.

Getting in configuration/deleting menu'
- Hold the minus key (6) pressed.
- Press all keys of cooking zones' selection anticlockwise, starting off with the

first right one (5-4-3-2).

- For 4 zones version the sequence is: (5-4-3-2)
- For 3 zonesversion the sequence is: (4-4-3-2)
- For 2 zones version the sequence is: (4-4-3-3)

- Every action is acknowledged by a signal tone:
  # Only one “beep” → correct selection
  # Double “beep” → wrong selection

- After the last action all induction displays turn on, where it’s displayed:
  # “-” → it means configured zone
  # “C” → it means NOT configured zone

Procedure of deleting configuration
After getting in configuration/deleting menù:

- Hold the minus key (6) pressed: “E” is displayed on the displays of all cooking zones. “E” keeps flashing until all cooking zones will be not configured.
- “C” will be displayed on all displays.

Procedure of configuration
After getting in configuration/deleting menu and completing deleting configuration:
(During configuration phase all displays of cooking zones display “C”)

- Cooking zone to be configured can be selected by cooking zone’s selection key.
- “C” will start flashing on the corresponding display.
- Within 20 seconds a pan must be placed on the corresponding zone in the way that the cooking zone can detect the correct position.
  # If within 20 seconds cooking zone detects a pan the simbol “-” will appear (cooking zone is correctly configurated);
  # If after 20 seconds cooking zone doesn’t detect a pan the letter “C” will appear; try again configuration procedure from the first point.

This procedure must be applied to every cooking zone.

Configuration menù stops:

- Automatically after the configuration of all cooking zones.
- Manually by pressing the key ON/OFF (1), if you want to configure only certain cooking zones.
- If no key is pressed, the menu ends within 2min.

At the end of it it’s advisable testing hob to verify that the configuration is successful.

Safety functions and error display

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
C	The cooking zone can be configured if a static “C” is shown.	It’s not an error, the user is in the service menu. A suitable pan must be placed on the relevant cooking zone.
C/-	The cooking zone will be configured if a blinking “C” is shown. After a successful configuration the relevant display shows “-”. When the “-” is not displayed please check the possible causes of the E/5.	It’s not an error, the user is in the service menu. Wait for the symbol “-” or abort the configuration activities by pressing the select key and the”C” does not blink anymore.
E	A blinking “E” on each cooking zone indicates that all configs will be deleted.	It’s not an error, the user is in the service menu. Manual configuration.
E2	Temperature limits are excessed. Pot or glass temperature is too high.	System must cool down. If the problem persist, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E3	Unsuitable pot, e.g. lost of the magnetic characteristics because of temperature in the bottom. Pot creates on the modul an improper operating point which can destroy devices.	The error is automaticly cancelled after 8sec and the coking zone can be used again. In case of further upcoming errors the pot have to be changed. If the error comes without a pot on the cooking zone, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E4	Unconfigured induction modul. (all induction modul answer to User Interface, but any element is related to the effected cooking zone).	Delete the hob configuration and activate the manual configuration. Start the User Interface service menu to configure the induction modul. If the problem persist, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E5	No communication between User Interface and induction modul. No power supply of induction modul. Mal cabeling.	Check power and lin connections if are ok. If the problem persist, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E6	Main power disturbance. Failure in main power frequency detection. Over voltage.	Check main power voltage and frequency if are ok. If the problem persist, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E7	Non assignable failure.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E8	Fan failure, fan or control electronic is defect.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E9	Defect T sensor on inductor. Sensor signal out of valid range; sensor or electronic is defect.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
EA	Hardware defect of induction modul. Defect hardware device detected by the self check of the modul.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E/C	Configuration failure. 2 cooking zones are dedicated to the same element of the User Interface.	Erase the actual configuration. Manual configuration with service menu.
EH	Fixed sensor value (test function for T sensor on inductor). Not enough temperature change (10 K) within 5 min after switch the hob.	System must cool down. If the problem persist, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
No Functionality and no displaying	Overvoltage on the switch mode power supply (no functionality).	Disconnect and correct the power connection. If the problem persist, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.

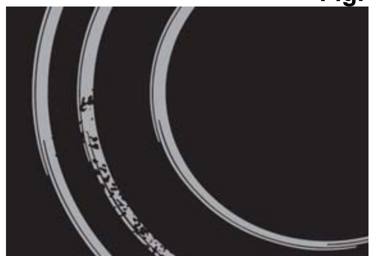
CLEANING AND MAINTENANCE OF CERAMIC-GLASS HOB


Fig.1


Fig.2


Fig.3


Fig.4


Fig.5

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob, they may scratch the surface (Fig. 1).

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2).

Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2).

Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers.
Follow strictly the manufacturer’s instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (Fig. 3).

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4).

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig. 5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminium or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.

Note: All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.

Ο κατασκευαστής έχει δεσμευτεί για συνεχή βελτίωση των προϊόντων.
Για το λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες του παρόντος εγχειριδίου μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς ειδοποίηση.

Αγαπητοί πελάτες

Η εντοιχιζόμενη μονάδα υαλοκεραμικών εστιών προορίζεται για οικιακή χρήση. Για τη συσκευασία των προϊόντων μας χρησιμοποιούμε φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία είναι ανακυκλώσιμα και κατάλληλα για εναπόθεση ή καταστροφή.
Για το λόγο αυτό, τα υλικά συσκευασίας φέρουν ειδική σήμανση. Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, συνιστάται να την παραδώσετε σε μια εταιρεία ανακύκλωσης συσκευών «προς απόσυρση», ώστε να αποφευχθεί η ρύπανση του περιβάλλοντος.

Οδηγίες χρήσης

Οι οδηγίες χρήσης προορίζονται για τον καταναλωτή. Περιγράφουν τη συσκευή και τη χρήση της. Στις οδηγίες περιγράφονται διάφοροι τύποι/μοντέλα συσκευών και, για το λόγο αυτό, μπορεί να περιγράφονται λειτουργίες που δεν διαθέτει η συσκευή σας.

Οδηγίες σύνδεσης

Η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με το κεφάλαιο «Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο» και τους ισχύοντες κανονισμούς. Η εργασία πρέπει να εκτελείται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.

Πινακίδα τεχνικών στοιχείων

Η πινακίδα βασικών τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

Προστασία από κίνδυνο πυρκαγιάς

Η συσκευή μπορεί να εντοιχιστεί, από τη μία πλευρά, σε έπιπλο μεγαλύτερου ύψους από τη συσκευή και, από την άλλη πλευρά, σε έπιπλο ίδιου ύψους με τη συσκευή.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Ο εντοιχισμός και η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Σε ορισμένα μέρη της συσκευής αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία.
  Μην αφήνετε τα παιδιά να έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και προειδοποιήστε τα για τον κίνδυνο εγκαυμάτων.
- Τα λιπαρά υπολείμματα που έχουν υπερθερμανθεί μπορεί να αναφλεγούν εύκολα. Απαιτείται εξαιρετική προσοχή κατά την προετοιμασία φαγητών με χοιρινό λίπος ή λάδι (π.χ. τηγανητές πατάτες).
- Οι εστίες δεν πρέπει να λειτουργούν χωρίς σκεύη.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για θέρμανση του χώρου.
- Η υαλοκεραμική επιφάνεια δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ως πάγκος εργασίας. Τα αιχμηρά αντικείμενα μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε πάνω στη μονάδα επαγωγικών εστιών αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια ή καπάκια, καθώς μπορεί να υπερθερμανθούν.
- Απαγορεύεται η προετοιμασία φαγητών σε δοχεία από πλαστικό και αλουμίνιο. Μην τοποθετείτε πάνω στη ζεστή μονάδα υαλοκεραμικών εστιών αντικείμενα από πλαστικό και αλουμίνιο.
- Τα ηλεκτρικά καλώδια άλλων συσκευών δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τις ζεστές εστίες.
- Μην αποθηκεύετε κάτω από τη συσκευή προϊόντα που είναι ευαίσθητα σε διακυμάνσεις της θερμοκρασίας (π.χ. απορρυπαντικά, σπρέι, κλπ.).
- Μη χρησιμοποιείτε τη μονάδα υαλοκεραμικών εστιών εάν έχει ραγίσει ή σπάσει. Εάν παρατηρήσετε εμφανή ελαττώματα, διακόψτε αμέσως την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Σε περίπτωση παρεμβολών, αποσυνδέστε το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας και επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με συσκευές ατμού ή υψηλής πίεσης.
- Η συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας. Ωστόσο, δεν συνιστάται η χρήση της από άτομα με μειωμένες σωματικές, κινητικές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώσεις, εάν δεν βρίσκονται υπό επιτήρηση. Το ίδιο ισχύει για τη χρήση της συσκευής από ανήλικα άτομα.



Το σύμβολο πάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία όπως τα οικιακά απόβλητα, αλλά να παραδίδεται σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.
Με τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, ο χρήστης συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία που προκύπτουν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές, την τοπική υπηρεσία αποκομιδής απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

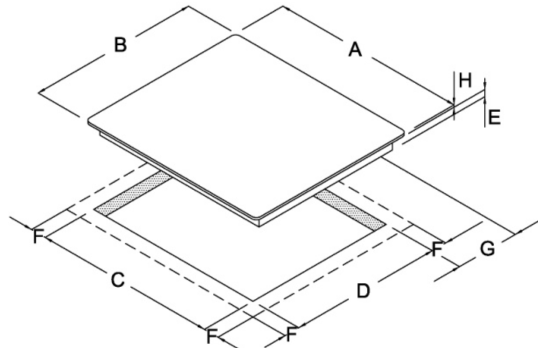
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

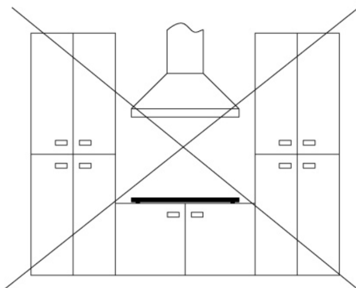
Σημαντικές προειδοποιήσεις

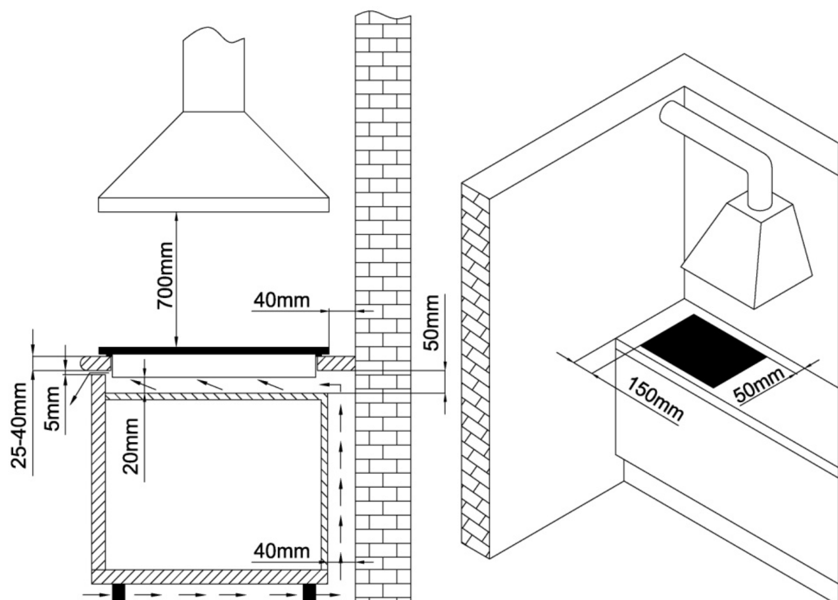
- Ο εντοιχισμός της συσκευής και η σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Η επένδυση των τοιχωμάτων της εντοιχιζόμενης συσκευής πρέπει να επικαλύπτονται με κόλλα ανθεκτική στους 100°C (εάν δεν είναι ανθεκτική σε τόσο υψηλή θερμοκρασία, τα τοιχώματα μπορεί να παραμορφωθούν και να αποχρωματιστούν).
- Η συσκευή μπορεί να εντοιχιστεί σε πάγκο εργασίας με πλάτος άνω των 600mm.
- Μετά την τοποθέτηση, η πρόσβαση στα δύο στοιχεία στερέωσης της εντοιχιζόμενης συσκευής πρέπει να είναι ελεύθερη, ξεκινώντας από το κάτω στοιχείο.
- Όλα τα κρεμαστά ντουλάπια της κουζίνας πρέπει να είναι τοποθετημένα σε κατάλληλο ύψος, ώστε να μην παρεμποδίζουν τις εργασίες.
- Για την απόσταση ανάμεσα στη μονάδα εστιών και τον απορροφητήρα, ακολουθήστε τις οδηγίες για την τοποθέτηση του απορροφητήρα. Η ελάχιστη απόσταση είναι 700mm.
- Στον πάγκο εργασίας μπορεί να τοποθετηθεί πλαίσιο από μασίφ ξύλο, εφόσον τηρείται η ελάχιστη απόσταση (βλ. σχέδιο).
- Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στην μονάδα εστιών και τον πίσω τοίχο υποδεικνύεται στο σχέδιο.

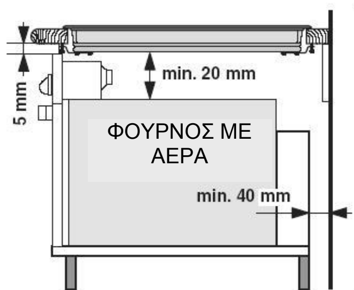
Διαστάσεις ανοιγμάτων εντοιχιζόμενης μονάδας επαγωγικών εστιών

	FHBP 604 4I PW T XS	FHBP 803 3I T XS	FHFB 302 2I T	FHBP 603 3I T XS
A	600mm	810mm	320mm	580mm
B	510mm	380mm	510mm	510mm
C	560mm	790mm	307mm	560mm
D	490mm	360mm	497mm	490mm
E	50mm	50mm	50mm	50mm
F	10mm	10mm	10mm	10mm
G	50mm	50mm	50mm	50mm
H	5mm	5mm	5mm	5mm





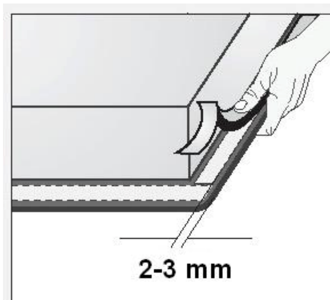




- Η μονάδα εστιών μπορεί να εντοιχιστεί μόνο σε πάγκο εργασίας πάχους 25 και 40mm.
- Στο κάτω τμήμα της κουζίνας δεν πρέπει να υπάρχει συρτάρι. Πρέπει να υπάρχει μια οριζόντια πλάκα σε απόσταση 20mm από την κάτω επιφάνεια εργασίας. Το τμήμα ανάμεσα στην πλάκα και τη μονάδα εστιών πρέπει να παραμένει κενό.
- Στο πίσω μέρος του επίπλου πρέπει να υπάρχει ένα άνοιγμα ελάχιστου ύψους 50mm σε όλο το πλάτος του επίπλου.
- Μόνο φούρνοι με ανεμιστήρα ψύξης μπορούν να εντοιχιστούν κάτω από τη μονάδα εστιών.

  Πριν από την τοποθέτηση του φούρνου, πρέπει να αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα του επίπλου στο άνοιγμα τοποθέτησης του φούρνου.
  Επίσης, πρέπει να υπάρχει ελάχιστο άνοιγμα 5mm στο μπροστινό τμήμα.

Τοποθέτηση του λάστιχου διογκωμένης πολυουρεθάνης

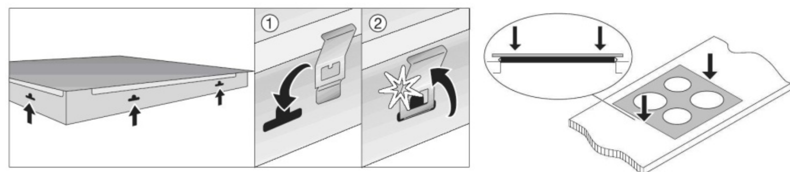


Πριν από τον εντοιχισμό της συσκευής στον πάγκο εργασίας, πρέπει να κολλήσετε στο κάτω τμήμα της μονάδας εστιών το λάστιχο διογκωμένης πολυουρεθάνης που παρέχεται μαζί με τη συσκευή.
Απαγορεύεται ο εντοιχισμός της συσκευής χωρίς το λάστιχο!

Το λάστιχο πρέπει να τοποθετείται με τον παρακάτω τρόπο:
- Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από το λάστιχο.
- Κολλήστε το λάστιχο στο κάτω τμήμα της γυάλινης επιφάνειας, δηλ. 2-3mm από την άκρη.
- Πρέπει να κολλήσετε το λάστιχο περιμετρικά, χωρίς επικαλύψεις στις γωνίες.
- Κατά την τοποθέτηση του λάστιχου, η γυάλινη επιφάνεια δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα.

Διαδικασία εντοιχισμού

- Ο πάγκος εργασίας πρέπει να απόλυτα επίπεδος.
- Προστατεύστε τα άκρα των κομμένων επιφανειών.
- Συνδέστε την ηλεκτρική κουζίνα στο δίκτυο τροφοδοσίας (ακολουθήστε τις οδηγίες σύνδεσης).
- Τοποθετήστε την ηλεκτρική κουζίνα στο άνοιγμα που δημιουργήσατε προηγουμένως.
- Πιέστε με δύναμη τη μονάδα εστιών πάνω στον πάγκο εργασίας.



ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ

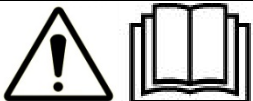
- Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να εκτελείται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Η προστασία της ηλεκτρικής σύνδεσης πρέπει να ακολουθεί τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Πρέπει να υπάρχει άμεση πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης όταν ανοίγετε το καπάκι των αγωγών.
- Πριν από τη σύνδεση, πρέπει να ελέγξετε εάν η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού δικτύου.
- Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο κάτω μέρος της μονάδας εστιών.
- Η συσκευή προορίζεται για λειτουργία με ρεύμα 220-240V ~.
- Κατά την απευθείας ηλεκτρική σύνδεση στο δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ανάμεσα στη συσκευή και στο δίκτυο ένας πολυπολικός διακόπτης με ελάχιστο άνοιγμα επαφών 3mm. Συνιστώνται περιοριστικές βαλβίδες ή διακόπτες LS.
- Ο τύπος σύνδεσης πρέπει να επιλεγεί ανάλογα με την ικανότητα φορτίου του ηλεκτρικού ρεύματος και των περιοριστικών βαλβίδων.
- Για προστασία από τον κίνδυνο πυρκαγιάς, η συσκευή μπορεί να εντοιχιστεί, από τη μία πλευρά, σε έπιπλο μεγαλύτερου ύψους από τη συσκευή και, από την άλλη πλευρά, σε έπιπλο ίδιου ύψους με τη συσκευή.
- Μετά τον εντοιχισμό, τα μονωμένα και τα ρευματοφόρα εξαρτήματα πρέπει να είναι προστατευμένα, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος επαφής.

Βασική προσαρμογή των αισθητήρων στο περιβάλλον

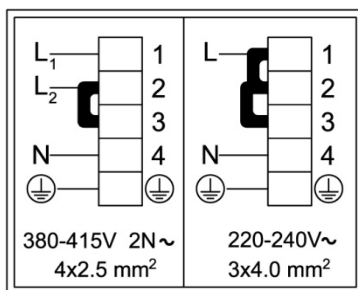
Μετά από κάθε σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο, πραγματοποιείται αυτόματα η διαδικασία βασικής προσαρμογής που διασφαλίζει τη βέλτιστη λειτουργία των αισθητήρων. Όλες οι οθόνες ανάβουν για μερικά δευτερόλεπτα. Κατά τη διαδικασία προσαρμογής των αισθητήρων, δεν πρέπει να υπάρχουν αντικείμενα στην επιφάνεια των αισθητήρων. Διαφορετικά, η διαδικασία προσαρμογής θα διακοπεί μέχρι να απομακρυνθούν τα αντικείμενα. Κατά το διάστημα αυτό, δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μονάδα εστιών.

ΠΡΟΣΟΧΗ!
Πριν από την εκτέλεση οποιωνδήποτε εργασιών, αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο. Η συσκευή πρέπει να συνδέεται, ανάλογα με την τάση δικτύου, σύμφωνα με το διάγραμμα. Ο αγωγός προστασίας (PE) πρέπει να συνδέεται στο συνδετήρα γείωσης.
Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να διέρχεται από το σφιγκτήρα που προστατεύει το καλώδιο από τυχαία μετατόπιση.

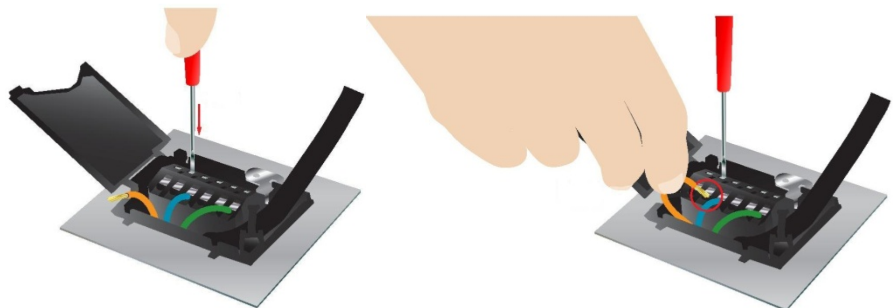
Διάγραμμα σύνδεσης:



Μετά τη σύνδεση, ενεργοποιήστε όλες τις εστίες για τουλάχιστον 3 λεπτά για έλεγχο της λειτουργίας τους.
Για τη σύνδεση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε
- καλώδια επενδεδυμένα με καουτσούκ τύπου HO5RR-F και κίτρινα/πράσινα σύρματα,
- καλώδια επενδεδυμένα με καουτσούκ τύπου HO7RN-F και κίτρινα/πράσινα σύρματα.

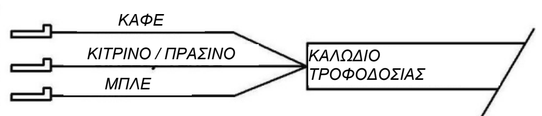


FHBP 604 4I PW T XS - FHBP 803 3I T XS - FHBP 603 3I T XS



FHFB 302 2I T

ΔΙΚΤΥΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τύπος	FHBP 604 4I PW T XS	FHBP 803 3I T XS
Διαστάσεις (mm)	600x510	810x380
Ονομαστική τάση	220-240V~ ή 380-415V 2N~, 50/60 Hz	
Τύπος διακοπτών	Ηλεκτρονικοί αισθητήρες	
Εστίες (Ø, mm/kW)		
Μπροστινή αριστερή Πίσω αριστερή Κεντρική Πίσω δεξιά Μπροστινή δεξιά	160 / 1,4 200 / 2,3 (P=3,0) - 200 / 2,3 (P=3,0) 160 / 1,4	160 / 1,4 - 210 / 2,3 (P=3,0) - 270 / 2,3 (P=3,0)
Συνολική ισχύς (kW)	7,4	6,7

Τύπος	FHFB 302 2I T	FHBP 603 3I T XS
Διαστάσεις (mm)	320x510	580x510
Ονομαστική τάση	220-240V~ ή 380-415V 2N~, 50/60 Hz	
Τύπος διακοπτών	Ηλεκτρονικοί αισθητήρες	
Εστίες (Ø, mm/kW)		
Μπροστινή αριστερή Πίσω αριστερή Κεντρική Πίσω δεξιά Μπροστινή δεξιά	160 / 1,4 - - - 200 / 2,3 (P=3,0)	160 / 1,4 200 / 2,3 (P=3,0) - - 270 / 2,3 (P=3,0)
Συνολική ισχύς (kW)	3,7	6,7

P= Μέγιστη ισχύς

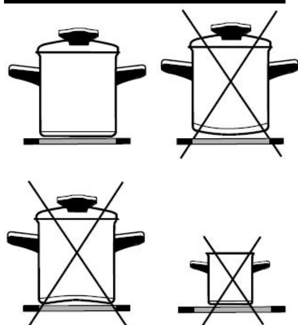
Αρχή λειτουργίας της μονάδας εστιών

Η επιφάνεια είναι επίπεδη, χωρίς προεξοχές όπου μπορούν να συσσωρευτούν ακαθαρσίες.

- Η μονάδα εστιών διαθέτει επαγωγικές εστίες υψηλής ισχύος. Η θερμότητα αναπτύσσεται απευθείας στη βάση του σκεύους όπου είναι κυρίως απαραίτητη, χωρίς περιττές απώλειες μέσω της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Με τον τρόπο αυτό, η κατανάλωση ενέργειας είναι πολύ μικρότερη σε σχέση με τις συμβατικές εστίες που λειτουργούν βάσει της αρχής θέρμανσης.
- Η υαλοκεραμική επιφάνεια δεν ζεσταίνεται άμεσα, αλλά μόνο μέσω της θερμότητας που επιστρέφει απευθείας από το ζεστό σκεύος. Η θερμότητα αυτή (μετά την απενεργοποίηση) αναφέρεται ως «υπολειπόμενη θερμότητα». Η θέρμανση των επαγωγικών εστιών διασφαλίζεται από το επαγωγικό πηνίο που υπάρχει κάτω από την υαλοκεραμική επιφάνεια. Το πηνίο δημιουργεί ένα μαγνητικό πεδίο, το οποίο προκαλεί στη βάση των σκευών (που μπορούν να μαγνητιστούν) στροβιλισμούς ρεύματος που ζεσταίνουν τα σκεύη.

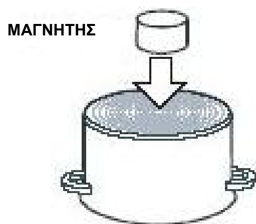
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!
Σε περίπτωση επαφής της ζεστής μονάδας εστιών με ζάχαρη ή φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη, καθαρίστε αμέσως την επιφάνεια με μια ξύστρα, ακόμη και εάν η μονάδα εστιών είναι ζεστή. Με τον τρόπο αυτό, αποφεύγεται πιθανή φθορά της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Μην καθαρίζετε την υαλοκεραμική επιφάνεια όταν είναι ακόμη ζεστή με χημικά προϊόντα, καθώς μπορεί να υποστεί ζημιά.

Κατάλληλα σκεύη για μονάδες επαγωγικών εστιών



- Οι επαγωγικές εστίες λειτουργούν άριστα όταν συνδυάζονται με κατάλληλα σκεύη.
- Τα σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να είναι τοποθετημένα στο κέντρο της εστίας.
- Τα κατάλληλα σκεύη για επαγωγικές εστίες είναι σκεύη από χάλυβα, εμαγιέ χάλυβα ή χυτό χάλυβα. Τα χαλύβδινα σκεύη με βάση από χαλκό ή αλουμίνιο ή τα γυάλινα σκεύη δεν είναι κατάλληλα.
- Εάν χρησιμοποιείτε χύτρα ταχύτητας, πρέπει να παρακολουθείτε το σκεύος μέχρι να επιτευχθεί η σωστή πίεση. Αρχικά, η εστία πρέπει να λειτουργεί στη μέγιστη ισχύ, ενώ στη συνέχεια, η ισχύς πρέπει να μειωθεί με τον κατάλληλο αισθητήρα σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή του σκεύους.
- **Αγοράζετε σκεύη που φέρουν την ένδειξη «κατάλληλα για επαγωγικές εστίες».**

Εστίες	Ελάχ. διάμετρος (Ø) βάσης σκεύους	Μέγ. διάμετρος (Ø) βάσης σκεύους
Ø 160 mm	Ø 110 mm	Ø 160 mm
Ø 200-210 mm	Ø 150 mm	Ø 200-210 mm
Ø 250-270 mm	Ø 180 mm	Ø 250-270 mm



Δοκιμή με μαγνήτη
Χρησιμοποιώντας ένα μικρό μαγνήτη, μπορείτε να διαπιστώσετε εάν η βάση του σκεύους μπορεί να μαγνητιστεί. Χρησιμοποιείτε σκεύη στα οποία ο μαγνήτης προσκολλάται στη βάση τους.

Ανίχνευση σκευών
Ένα από τα πλεονεκτήματα των μονάδων επαγωγικών εστιών είναι η ανίχνευση των σκευών. Εάν στην εστία δεν τοποθετήθηκε σκεύος ή εάν το σκεύος που τοποθετήθηκε έχει μικρότερη διάμετρο από την εστία, αποφεύγεται η σπατάλη ηλεκτρικής ενέργειας. Όταν ενεργοποιηθεί η μονάδα εστιών, στην οθόνη ανάβει το σύμβολο «U». Εάν τοποθετήσετε στην εστία ένα σκεύος εντός 10 λεπτών, η εστία ανιχνεύει το σκεύος και ενεργοποιείται στο ρυθμισμένο επίπεδο ισχύος. Όταν απομακρύνετε το σκεύος από την εστία, η παροχή ενέργειας διακόπτεται. Εάν στην εστία τοποθετήσετε ένα σκεύος μικρότερης διαμέτρου, η εστία ανιχνεύει το σκεύος και χρησιμοποιεί μόνο την ενέργεια που απαιτείται για τη θέρμανση ενός σκεύους μικρότερης διαμέτρου.

Η μονάδα εστιών μπορεί να υποστεί ζημιά:
- Εάν είναι ενεργοποιημένη και δεν τοποθετήσετε σκεύος στην εστία ή εάν το σκεύος που τοποθετήσατε είναι κενό.
- Εάν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλα σκεύη (π.χ. με μη επίπεδη βάση ή με **υπερβολικά μικρή διάμετρο).**
- Μη χρησιμοποιείτε πήλινα σκεύη που χαράζουν την υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Πριν από την τοποθέτηση του σκεύους στη μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια είναι απόλυτα στεγνή, ώστε να είναι δυνατή η μετάδοση της θερμότητας και να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στη μονάδα εστιών.
- Για το μαγείρεμα και το τηγάνισμα φαγητών, χρησιμοποιείτε σκεύη που μπορούν να μαγνητιστούν, δηλ. σκεύη από χάλυβα, εμαγιέ χάλυβα ή χυτό χάλυβα. Μόνο στην περίπτωση αυτή διασφαλίζεται η λειτουργία της μονάδας επαγωγικών εστιών.

Επίπεδα ισχύος

Μπορείτε να επιλέξετε εννιά διαφορετικά επίπεδα ισχύος για τις εστίες. Στον πίνακα περιγράφονται οι ρυθμίσεις.

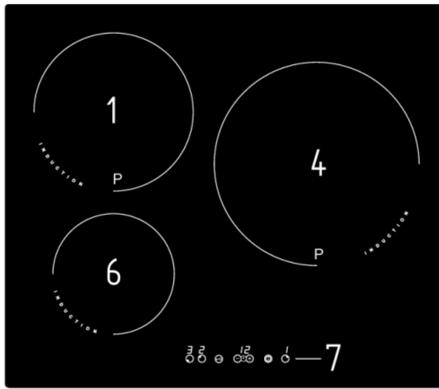
Επίπεδο	Σκοπός
0	Απενεργοποίηση, χρήση υπολειπόμενης θερμότητας
1-2	Διατήρηση της θερμοκρασίας των φαγητών, μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων φαγητού
3	Αργό μαγείρεμα (συνέχιση μαγειρέματος μετά από ισχυρή θέρμανση)
4-5	Αργό μαγείρεμα μεγάλων ποσοτήτων
6	Ψήσιμο, ρόδισμα φαγητών
7-8	Ψήσιμο φαγητών
9	Έναρξη μαγειρέματος, ψήσιμο
A	Γρήγορη αυτόματη θέρμανση
P	Μαγείρεμα με εξαιρετικά υψηλό επίπεδο ισχύος για ιδιαίτερα μεγάλες ποσότητες φαγητού

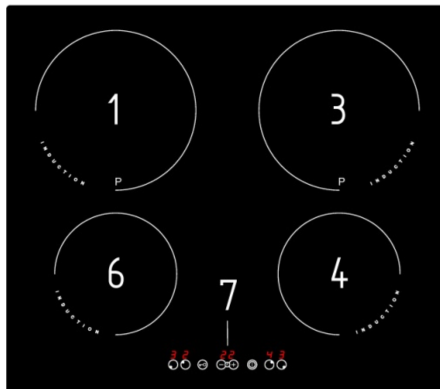
ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

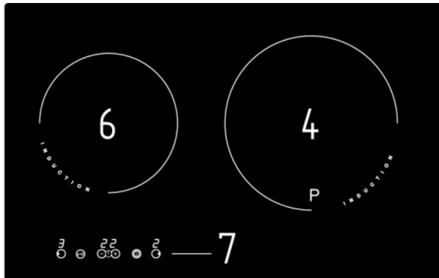
- Απαιτείται προσοχή κατά την αγορά των σκευών, καθώς η διάμετρος που αναγράφεται στο σκεύος αντιστοιχεί στη μεγαλύτερη διάμετρο ή στη διάμετρο που έχει το καπάκι, η οποία είναι πάντα μεγαλύτερη από τη διάμετρο της βάσης του σκεύους.
- Οι χύτρες ταχύτητας είναι ιδιαίτερα κατάλληλες για εξοικονόμηση ενέργειας, καθώς χάρη στην υψηλή εσωτερική πίεση το μαγείρεμα ολοκληρώνεται σε μικρότερο χρόνο. Όταν το μαγείρεμα είναι πιο αργό, οι βιταμίνες των τροφίμων διατηρούνται σε μεγαλύτερο βαθμό.
- Η χύτρα ταχύτητας πρέπει να περιέχει αρκετή ποσότητα υγρού, διαφορετικά μπορεί να υπερθερμανθεί και να υποστεί ζημιά τόσο το σκεύος όσο και η μονάδα εστιών.
- Σκεπάζετε πάντα τα σκεύη με κατάλληλα καπάκια.
- Χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη για την ποσότητα του φαγητού. Εάν χρησιμοποιείτε μόνο τη μισή χωρητικότητα του σκεύους, η σπατάλη

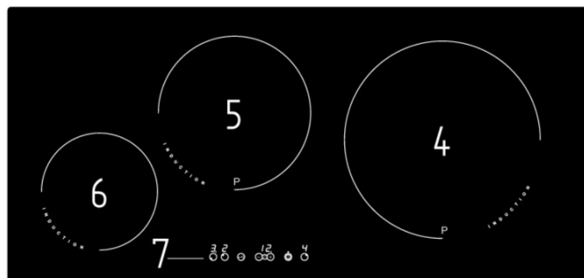
ηλεκτρικής ενέργειας είναι μεγάλη.

ΜΟΝΑΔΑ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ



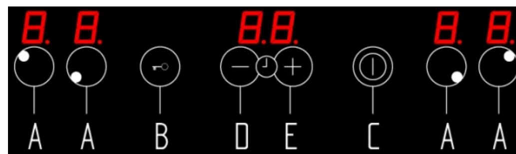






1. Πίσω αριστερή επαγωγική εστία
3. Πίσω δεξιά επαγωγική εστία
4. Μπροστινή δεξιά επαγωγική εστία
5. Κεντρική επαγωγική εστία
6. Μπροστινή αριστερή επαγωγική εστία
7. Μονάδα ελέγχου μονάδας εστιών

Στοιχεία χειρισμού επαγωγικών εστιών



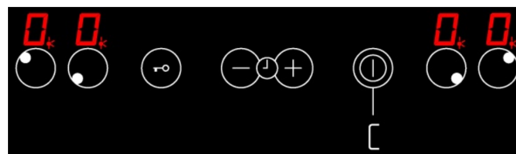
A. Αισθητήρας ενεργοποίησης εστίας
B. Αισθητήρας λειτουργίας ασφάλειας για τα παιδιά
C. Αισθητήρας ενεργοποίησης/απενεργοποίησης μονάδας εστιών
D. Αισθητήρας (-) χρονοδιακόπτη και εστίας
E. Αισθητήρας (+) χρονοδιακόπτη και εστίας

Χειρισμός μονάδας εστιών

- Κατά την ενεργοποίηση της μονάδας υαλοκεραμικών εστιών ανάβουν (στιγμιαία) όλες οι οθόνες. Η μονάδα εστιών είναι έτοιμη για χρήση.
- Η μονάδα εστιών διαθέτει ηλεκτρονικούς αισθητήρες που ενεργοποιούνται όταν πατήσετε τα αντίστοιχα σημεία για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο.
- Κάθε ενεργοποίηση των αισθητήρων επιβεβαιώνεται με ένα ηχητικό σήμα.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα στην επιφάνεια των αισθητήρων (εμφάνιση σφαλμάτων_Er03).
- Η επιφάνεια των αισθητήρων πρέπει να είναι πάντα καθαρή.

Ενεργοποίηση μονάδας εστιών

Πατήστε τον αισθητήρα ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (C) για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Η μονάδα εστιών ενεργοποιείται και σε όλες τις οθόνες επιπέδου ισχύος ανάβει η τιμή «0» και αναβοσβήνει η υποδιαστολή.

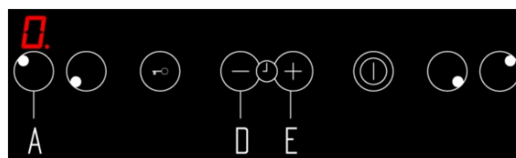


Η επόμενη ρύθμιση πρέπει να εκτελεστεί εντός 20 δευτερολέπτων, διαφορετικά, η μονάδα εστιών θα απενεργοποιηθεί ξανά.

Ενεργοποίηση εστιών

Εάν έχετε ενεργοποιήσει τη μονάδα εστιών με τον αισθητήρα

ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (C), μπορείτε να επιλέξετε εντός των επόμενων 20 δευτερολέπτων την επιθυμητή εστία.
- Εάν πατήσετε τον αισθητήρα (A) για την επιθυμητή εστία, στην αντίστοιχη οθόνη ανάβει το επίπεδο ισχύος «0».
- Εάν πατήσετε τους αισθητήρες «+» (E) ή «-» (D), μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος από 1 έως 9.



Πατώντας παρατεταμένα τον αισθητήρα «+» (E) ή «-» (D), μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε αυτόματα τα επίπεδα ισχύος. Το ίδιο συμβαίνει όταν πατήσετε μεμονωμένα τους σχετικούς αισθητήρες και τροποποιήσετε την ισχύ για ένα μεμονωμένο επίπεδο κάθε φορά.

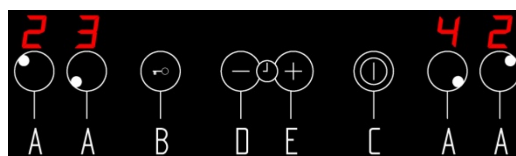
Η ρύθμιση μπορεί να γίνει μόνο στην προεπιλεγμένη εστία. Στην οθόνη ανάβει το σύμβολο «0» ή «H», ανάλογα με το εάν η εστία έχει ήδη ζεσταθεί (βλ. κεφάλαιο «υπολειπόμενη θερμότητα»).

Εάν η εστία απενεργοποιηθεί πριν από τη λήξη του μαγειρέματος, μπορείτε να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να εξοικονομήσετε, με τον τρόπο αυτό, ηλεκτρική ενέργεια.

Απενεργοποίηση εστιών

- Η προεπιλεγμένη εστία πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Πατώντας τον αισθητήρα «-» (D), ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος «0». Μετά από διάστημα 10 δευτερόλεπτων, η εστία θα απενεργοποιηθεί.

Γρήγορη απενεργοποίηση
- Η προεπιλεγμένη εστία πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Η εστία απενεργοποιείται όταν πατήσετε ταυτόχρονα τους αισθητήρες (A) της προεπιλεγμένης εστίας και (D).



Απενεργοποίηση μονάδας εστιών

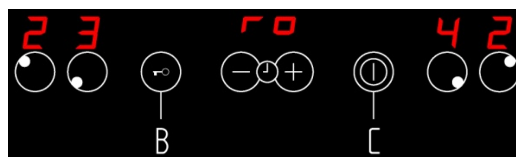
- Η μονάδα εστιών μπορεί να απενεργοποιηθεί ανά πάσα στιγμή με τον αισθητήρα ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (C).

Κλείδωμα μονάδας χειρισμού/ ασφάλεια για τα παιδιά

Ενεργοποιώντας τη λειτουργία κλειδώματος, μπορείτε να αποτρέψετε τη λειτουργία ή τη χρήση των εστιών. Το κλείδωμα της μονάδας λειτουργεί επίσης ως ασφάλεια για τα παιδιά.

Ενεργοποίηση λειτουργίας κλειδώματος
- Η μονάδα εστιών είναι ενεργοποιημένη.
- Πατήστε τον αισθητήρα (B) για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Στις οθόνες του χρονοδιακόπτη ανάβει σταθερά το σύμβολο (**r o**).

Η λειτουργία κλειδώματος/ ασφάλειας για τα παιδιά έχει ενεργοποιηθεί.
Εάν η μονάδα απενεργοποιηθεί κατά λάθος, η λειτουργία κλειδώματος παραμένει ενεργοποιημένη μέχρι την επόμενη ενεργοποίηση της μονάδας.



Απενεργοποίηση λειτουργίας κλειδώματος:
- Εάν η μονάδα εστιών είναι απενεργοποιημένη, ενεργοποιήστε την πατώντας τον αισθητήρα (C). Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί το σύμβολο (**r o**).
- Πατήστε τον αισθητήρα (B) για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Η λειτουργία κλειδώματος/ ασφάλειας για τα παιδιά θα απενεργοποιηθεί.

Ένδειξη υπολειπόμενης

Η υαλοκεραμική επιφάνεια διαθέτει μια ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας «H». Η εστία δεν θερμαίνεται απευθείας, αλλά μέσω της θερμότητας που επιστρέφει

θερμότητας

από το σκεύος. Μετά την απενεργοποίηση της εστίας, στην οθόνη εμφανίζεται το φωτεινό σύμβολο «H» και η εστία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζέσταμα ή το ξεπάγωμα φαγητών όσο διάστημα διαρκεί η υπολειπόμενη θερμότητα. Όταν εξαφανιστεί το σύμβολο «H», η εστία εξακολουθεί να είναι ζεστή. Προσοχή: κίνδυνος εγκαυμάτων!

Ρύθμιση εξαιρετικά υψηλού επιπέδου ισχύος (εστία με το σύμβολο «P»)

Για γρήγορο μαγείρεμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, στις προκαθορισμένες εστίες, τη ρύθμιση εξαιρετικά υψηλού επιπέδου ισχύος. Με τη βοήθεια της επιπλέον ισχύος, μπορείτε να ζεστάνετε γρήγορα ακόμη και μεγάλες ποσότητα φαγητού. Μετά την ενεργοποίηση, η επιπλέον ισχύς παραμένει ενεργοποιημένη για:

- 5 λεπτά και, στη συνέχεια, ρυθμίζεται αυτόματα το επίπεδο ισχύος 9.

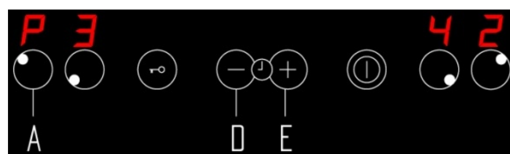
Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία γρήγορου μαγειρέματος, η ισχύς σε μία από τις εστίες είναι περιορισμένη. Η κατάσταση αυτή υποδεικνύεται στην οθόνη επιπέδων ισχύος στην οποία εμφανίζονται εναλλάξ για μερικά δευτερόλεπτα η προεπιλεγμένη ισχύς και η περιορισμένη ισχύς λόγω της χρήσης της λειτουργίας γρήγορου μαγειρέματος στην άλλη εστία.

Ενεργοποίηση λειτουργίας μαγειρέματος με εξαιρετικά υψηλό επίπεδο ισχύος

- Πατώντας τον κατάλληλο αισθητήρα (A), επιλέξτε την εστία και αμέσως μετά πατήστε τον αισθητήρα «-» (D) και το πλήκτρο «+» (E). Θα ενεργοποιηθεί η ρύθμιση επιπλέον ισχύος. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο «P».

Πρόωρη απενεργοποίηση ρύθμισης επιπλέον ισχύος

- Πατήστε τον αισθητήρα της επιλεγμένης εστίας και αμέσως μετά τον αισθητήρα «-» (D). Το σύμβολο «P» εξαφανίζεται και ρυθμίζεται το επίπεδο ισχύος 9 για την εστία.



Απενεργοποίηση λειτουργίας ασφαλείας

Η συνεχής λειτουργία στη μέγιστη ισχύ κάθε εστίας περιορίζεται χρονικά (βλ. πίνακα). Όταν η εστία απενεργοποιείται από τη λειτουργία ασφαλείας, στην οθόνη ανάβει το σύμβολο «0» ή «H», εάν υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα. Η εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί με τον αισθητήρα «-» (D) για ρύθμιση του επιπέδου ισχύος.

Επίπεδο	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Αριθμός ωρών πριν από την απενεργοποίηση της λειτουργίας ασφαλείας	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Για παράδειγμα:
Ρυθμίστε την εστία στο επίπεδο ισχύος 5 και αφήστε την να λειτουργήσει για ένα συγκεκριμένο διάστημα. Εάν δεν τροποποιήσετε το επίπεδο ισχύος, το σύστημα ασφαλείας απενεργοποιεί την εστία μετά από 4 ώρες λειτουργίας.

Σύστημα ασφαλείας για προστασία από υπερθέρμανση

Η επαγωγική κουζίνα διαθέτει ένα σύστημα ασφαλείας για προστασία από υπερθέρμανση που προστατεύει τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα από βλάβη.
Το σύστημα ασφαλείας λειτουργεί σε πολλά επίπεδα.
Όταν η θερμοκρασία της εστίας αυξηθεί εξαιρετικά, ενεργοποιείται αρχικά ο ανεμιστήρας δύο επιπέδων. Εάν αυτό δεν είναι αρκετό, απενεργοποιείται η ρύθμιση εξαιρετικά υψηλού επιπέδου ισχύος. Με τον τρόπο αυτό, μειώνεται το επίπεδο ισχύος ορισμένων εστιών ή ενεργοποιείται το σύστημα ασφαλείας για προστασία από υπερθέρμανση, το οποίο απενεργοποιεί πλήρως τις εστίες αυτές.
Όταν η επιφάνεια κρυώσει, η πλήρης ισχύς των εστιών είναι και πάλι στη διάθεσή σας.

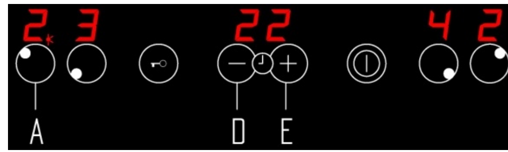
Χρονοδιακόπτης

Το ρολόι της μονάδας εστιών διευκολύνει το μαγείρεμα με χρονοδιακόπτη και μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως βομβητής.

Ενεργοποίηση ρολογιού

- Πατώντας τον αισθητήρα επιλογής εστιών (A), επιλέξτε την εστία.
- Με τον αισθητήρα «+» ή «-» (E ή D), επιλέξτε το επίπεδο ισχύος από 1 έως 9.
- Πατώντας ταυτόχρονα τους αισθητήρες ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

του ρολογιού (D+E), μπορείτε να ενεργοποιήσετε το ρολόι. Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται το σύμβολο «00».
- Εντός διαστήματος 10 δευτερόλεπτων, μπορείτε να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος (από 01 έως 99 λεπτά) πατώντας τον αισθητήρα «+» ή «-» (E ή D). Το ρολόι ξεκινά να λειτουργεί αυτόματα μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Η υποδιαστολή της προεπιλεγμένης εστίας αναβοσβήνει.



Με το ρολόι μπορείτε να ρυθμίσετε ταυτόχρονα το χρόνο μαγειρέματος για κάθε εστία.
Για να ρυθμίσετε πιο γρήγορα το χρόνο μαγειρέματος, πατήστε παρατεταμένα τον αισθητήρα «+» ή «-» (E ή D).

Τροποποίηση του χρόνου μαγειρέματος με χρήση του ρολογιού
- Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να τροποποιηθεί ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Πατώντας τον αισθητήρα (A), επιλέξτε την εστία.
- Όταν ενεργοποιηθεί το ρολόι (D+E), αναβοσβήνει η υποδιαστολή της προεπιλεγμένης εστίας.
- Πατώντας τους αισθητήρες «+» ή «-» (E ή D), ρυθμίστε το νέο επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

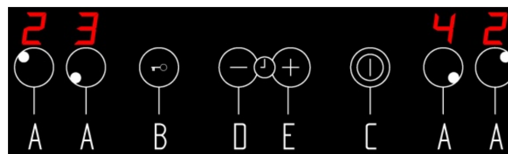
Υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος
Μπορείτε να εμφανίσετε τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος πατώντας τον αισθητήρα (A) της εστίας και, στη συνέχεια, τα πλήκτρα (D+E) ή πατώντας ταυτόχρονα και πολλές φορές τα πλήκτρα (D+E). Ο χρόνος που εμφανίζεται αναφέρεται στην εστία στην οθόνη της οποίας αναβοσβήνει η υποδιαστολή.

Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται πάντα ο μικρότερος υπολειπόμενος χρόνος:
- Εάν ο χρόνος αναφέρεται στην εστία, στη σχετική οθόνη αναβοσβήνει η υποδιαστολή.
- Εάν ο χρόνος αναφέρεται στο βομβητή, η υποδιαστολή δεν αναβοσβήνει.

Απενεργοποίηση ρολογιού
Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, ενεργοποιείται ένα διακοπτόμενο ηχητικό σήμα, το οποίο μπορείτε να το απενεργοποιήσετε πατώντας έναν οποιονδήποτε αισθητήρα, διαφορετικά, το ηχητικό σήμα απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, απενεργοποιείται επίσης η εστία.
Εάν θέλετε να απενεργοποιήσετε το ρολόι πριν από τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου:
- Πατώντας τον αισθητήρα (A), ενεργοποιήστε την επιθυμητή εστία. Θα ανάψει η υποδιαστολή.
- Ενεργοποιήστε το ρολόι (D+E).
- Πατώντας τον αισθητήρα «-» (D), μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος σε «00».

Η λειτουργία μαγειρέματος με χρονοδιακόπτη (ρολόι) απενεργοποιείται, ενώ η εστία παραμένει ενεργοποιημένη μέχρι να την απενεργοποιήσετε χειροκίνητα.

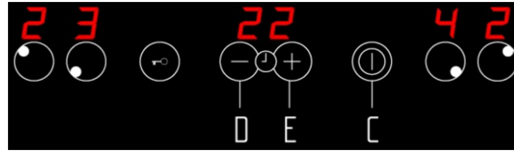
Λειτουργία χρονοδιακόπτη ως βομβητής



Το ρολόι μαγειρέματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βομβητής, ακόμη και εάν χρησιμοποιείται ήδη για μαγείρεμα με χρονοδιακόπτη.

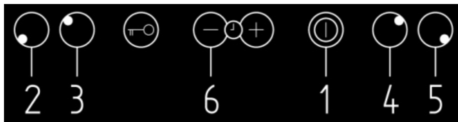
Ρύθμιση βομβητή
Εάν η μονάδα εστιών είναι απενεργοποιημένη:
- Πατήστε τον αισθητήρα ενεργοποίησης/απενεργοποίησης της μονάδας εστιών (C) για να την ενεργοποιήσετε.
- Ενεργοποιήστε το ρολόι (D+E).
- Πατώντας τον αισθητήρα «+» (E) ή «-» (D), ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

- Ο υπολειπόμενος χρόνος του βομβητή εμφανίζεται ακόμη και όταν απενεργοποιηθεί η μονάδα εστιών.



Απενεργοποίηση βομβητή
Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, ενεργοποιείται ένα διακοπτόμενο ηχητικό σήμα, το οποίο μπορείτε να το απενεργοποιήσετε πατώντας έναν οποιονδήποτε αισθητήρα, διαφορετικά, το ηχητικό σήμα απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά. (όταν απενεργοποιείται ο βομβητής δεν απενεργοποιείται η μονάδα εστιών)
Εάν θέλετε να απενεργοποιήσετε το βομβητή πριν από τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου:
Εάν η μονάδα εστιών είναι απενεργοποιημένη:
- Πατήστε τον αισθητήρα ενεργοποίησης/απενεργοποίησης της μονάδας εστιών (C) για να την ενεργοποιήσετε.
- Ενεργοποιήστε το ρολόι (D+E).
- Πατώντας τον αισθητήρα «-» (D), μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος σε «00». Ο βομβητής απενεργοποιείται.
  Πατώντας ταυτόχρονα τους αισθητήρες «+» και «-» (D+E), μπορείτε να απενεργοποιήσετε το βομβητή.
- Όσο διάστημα είναι ενεργοποιημένος ο βομβητής, το ρολόι με χρονοδιακόπτη μπορεί να χρησιμοποιηθεί για οποιαδήποτε εστία.

Μενού συντήρησης/Διαμόρφωση



Προϋποθέσεις για τη διαμόρφωση/διαγραφή (διαμόρφωσης)
- Πρέπει να απομακρυνθούν όλα τα σκεύη από τις εστίες και να χρησιμοποιηθεί ένα σκεύος κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Οι διαστάσεις του σκεύους πρέπει να αντιστοιχούν τουλάχιστον στο 80% της διαμέτρου της μεγαλύτερης επαγωγικής εστίας για διαμόρφωση (για παράδειγμα: επαγωγική εστία Ø200mm→διαστάσεις σκεύους >Ø160mm)
- Εντός διαστήματος 2 λεπτών από τη σύνδεση στο δίκτυο, μπορείτε να ξεκινήσετε τη διαμόρφωση/διαγραφή. Το σύστημα ελέγχου αφής πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένο, όπως και όλες οι οθόνες.

Είσοδος στο μενού διαμόρφωσης/διαγραφής
- Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο «μείον» (6).
- Πατήστε όλα τα πλήκτρα επιλογής των διαθέσιμων εστιών, ξεκινώντας από το πρώτο πλήκτρο στα δεξιά και προχωρώντας προς τα αριστερά:
  - Για την έκδοση 4 εστιών η σειρά είναι η εξής: (5-4-3-2)
  - Για την έκδοση 3 εστιών η σειρά είναι η εξής: (4-4-3-2)
  - Για την έκδοση 2 εστιών η σειρά είναι η εξής: (4-4-3-3)
- Κάθε επιλογή επιβεβαιώνεται με ένα ηχητικό σήμα:
  # Ένα μόνο «μπιπ» → σωστή επιλογή
  # Διπλό «μπιπ» → εσφαλμένη επιλογή
- Μετά την τελευταία επιλογή, ανάβουν όλες οι οθόνες των επαγωγικών εστιών όπου εμφανίζονται οι ενδείξεις:
  # «-» → Διαμορφωμένες εστίες
  # «C» → Μη διαμορφωμένες εστίες

Διαδικασία διαγραφής διαμόρφωσης
Μετά την είσοδο στο μενού διαμόρφωσης/διαγραφής:
- Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο «μείον» (6): Στις οθόνες όλων των εστιών εμφανίζεται η ένδειξη «E». Η ένδειξη «E» αναβοσβήνει έως ότου διαμορφωθούν όλες οι εστίες.
- Σε όλες τις οθόνες θα εμφανιστεί η ένδειξη «C».

Διαδικασία διαμόρφωσης
Μετά την είσοδο στο μενού διαμόρφωσης/διαγραφής και τη διαγραφή των ρυθμίσεων (στη φάση διαμόρφωσης εμφανίζεται η ένδειξη «C» σε όλες τις οθόνες):
- Η εστία για διαμόρφωση μπορεί να επιλεγεί με το πλήκτρο επιλογής εστίας.
- Θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη «C» στην αντίστοιχη οθόνη.
- Εντός διαστήματος 20 δευτερόλεπτων, πρέπει να τοποθετήσετε ένα σκεύος

στη σχετική εστία, ώστε η εστία να μπορεί να ανιχνεύσει τη σωστή θέση:
Εάν εντός 20 δευτερολέπτων η εστία ανιχνεύσει το σκεύος, θα εμφανιστεί το σύμβολο «-» (η εστία διαμορφώθηκε σωστά).
Εάν εντός 20 δευτερολέπτων η εστία δεν ανιχνεύσει το σκεύος, θα εμφανιστεί το γράμμα «C». Για να διαμορφώσετε ξανά την εστία, επαναλάβετε τη διαδικασία διαμόρφωσης από την αρχή.

Η διαδικασία αυτή πρέπει να εκτελεστεί για κάθε εστία.

Το μενού διαμόρφωσης κλείνει:

- Αυτόματα, μετά τη διαμόρφωση όλων των εστιών.
- Χειροκίνητα, όταν πατήσετε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (1), εάν θέλετε να διαμορφώσετε μόνο συγκεκριμένες εστίες.
- Εάν δεν πατήσετε κανένα πλήκτρο, το μενού κλείνει μετά από 2 λεπτά.

Στο τέλος της διαδικασίας, συνιστάται να ελέγξετε τη μονάδα εστιών για να διαπιστώσετε εάν η διαμόρφωση εκτελέστηκε σωστά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
C	Εάν η ένδειξη «C» ανάβει σταθερά, η εστία μπορεί να διαμορφωθεί.	Δεν πρόκειται για σφάλμα - ο χρήστης βρίσκεται στο μενού διαμόρφωσης. Πρέπει να τοποθετηθεί στη συγκεκριμένη εστία ένα κατάλληλο σκεύος για επαγωγικές εστίες.
C/-	Εάν η ένδειξη «C» αναβοσβήνει, η εστία βρίσκεται σε φάση διαμόρφωσης. Εάν η διαμόρφωση είναι επιτυχής, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο «-». Εάν δεν εμφανιστεί το σύμβολο «-», ελέγξτε τις πιθανές αιτίες για το σφάλμα E/5.	Δεν πρόκειται για σφάλμα - ο χρήστης βρίσκεται στο μενού διαμόρφωσης. Περιμένετε μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο «-» ή διακόψτε τη διαδικασία διαμόρφωσης πατώντας το πλήκτρο επιλογής. Η ένδειξη «C» δεν αναβοσβήνει πλέον.
E	Η ένδειξη «E» που αναβοσβήνει σε κάθε εστία υποδεικνύει ότι πρόκειται να διαγραφούν όλες οι ρυθμίσεις διαμόρφωσης.	Δεν πρόκειται για σφάλμα - ο χρήστης βρίσκεται στο μενού διαμόρφωσης. Επαναλάβετε τη διαδικασία διαμόρφωσης.
E2	Υπέρβαση των ορίων θερμοκρασίας. Η θερμοκρασία του σκεύους ή της γυάλινης επιφάνειας είναι υπερβολικά υψηλή.	Αφήστε τη μονάδα εστιών να κρυώσει. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης και δηλώστε τον κωδικό σφάλματος.
E3	Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο, για παράδειγμα, απώλεια μαγνητικών χαρακτηριστικών λόγω της θερμοκρασίας στη βάση του σκεύους. Το σκεύος προκαλεί δυσλειτουργία της μονάδας και μπορεί να υποστούν βλάβη τα συστήματα.	Το σφάλμα διαγράφεται αυτόματα μετά από 8 δευτ. και η εστία μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά. Εάν εμφανιστούν και άλλα σφάλματα, το σκεύος πρέπει να αντικατασταθεί. Εάν το σφάλμα εμφανιστεί όταν δεν υπάρχει σκεύος στην εστία, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης και δηλώστε τον κωδικό σφάλματος.
E4	Μη διαμορφωμένες μονάδες. (όλες οι μονάδες ανταποκρίνονται στη διεπαφή ελέγχου, αλλά κάθε στοιχείο αφορά μία μόνο εστία).	Διαγράψτε τη διαμόρφωση και διαμορφώστε ξανά τη μονάδα εστιών. Ανοίξτε το μενού διαμόρφωσης για να διαμορφώσετε τη μονάδα εστιών. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης και δηλώστε τον κωδικό σφάλματος.
E5	Δεν υπάρχει επικοινωνία ανάμεσα στη διεπαφή χρήστη και στις επαγωγικές μονάδες. Οι επαγωγικές μονάδες δεν τροφοδοτούνται με ρεύμα. Ελαττωματική καλωδίωση.	Ελέγξτε την τροφοδοσία και τις συνδέσεις. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης και δηλώστε τον κωδικό σφάλματος.
E6	Διαταραχές στην κύρια τροφοδοσία. Μη ανίχνευση συχνότητας κύριας τροφοδοσίας. Υπέρταση.	Ελέγξτε εάν η τάση και η συχνότητα τροφοδοσίας είναι σωστές. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης και δηλώστε τον κωδικό σφάλματος.
E7	Μη καθορισμένο σφάλμα.	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης και δηλώστε τον κωδικό σφάλματος.
E8	Βλάβη ανεμιστήρα. Ελαττωματικός ανεμιστήρας ή ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου.	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης και δηλώστε τον κωδικό σφάλματος.
E9	Ελαττωματικός αισθητήρας θερμοκρασίας στην επαγωγική εστία. Ο αισθητήρας σήματος είναι εκτός του έγκυρου εύρους τιμών. Ελαττωματικοί αισθητήρες ή	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης και δηλώστε τον κωδικό σφάλματος.

	ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου.	
EA	Ελαττωματικός υλικός εξοπλισμός στην επαγωγική μονάδα. Ο υλικός εξοπλισμός ανιχνεύει αυτόματα τη βλάβη της μονάδας.	Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης και δηλώστε τον κωδικό σφάλματος.
E/C	Αποτυχία διαμόρφωσης. Έχουν καθοριστεί 2 εστίες για το ίδιο στοιχείο της διεπαφής ελέγχου.	Διαγράψτε την τρέχουσα διαμόρφωση και επαναλάβετε τη διαμόρφωση.
EH	Σταθερή τιμή αισθητήρα (δοκιμή λειτουργίας αισθητήρα θερμοκρασίας επαγωγικής εστίας). Μη επαρκής μεταβολή θερμοκρασίας (10K) εντός 5 λεπτών από την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών.	Η μονάδα εστιών πρέπει να κρυώσει. Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης και δηλώστε τον κωδικό σφάλματος.
ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ**	**ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ**
Μη ενεργοποίηση λειτουργιών, μη εμφάνιση ενδείξεων	Υπέρταση τροφοδοσίας.	Αποσυνδέστε και αποκαταστήστε τη σύνδεση της γραμμής. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης και δηλώστε τον κωδικό σφάλματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ


Εικ. 1


Εικ. 2


Εικ. 3


Εικ. 4

Πρέπει να καθαρίζετε την υαλοκεραμική επιφάνεια μετά από κάθε χρήση, καθώς τα μικρά υπολείμματα μπορεί να καούν όταν ζεσταθεί η επιφάνεια.

Για την τακτική συντήρηση, χρησιμοποιείτε ειδικά απορρυπαντικά που σχηματίζουν ένα είδος προστατευτικής μεμβράνης έναντι των ακαθαρσιών.

Πριν από κάθε χρήση της υαλοκεραμικής επιφάνειας, πρέπει να απομακρύνετε τη σκόνη από την επιφάνεια και τυχόν ακαθαρσίες από τη βάση των σκευών που μπορεί να χαράξουν τις εστίες (εικ. 1).

Προσοχή: μη χρησιμοποιείται συρμάτινα σφουγγάρια ή λειαντικά απορρυπαντικά που μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια. Επίσης, η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά σε περίπτωση χρήσης διαβρωτικών σπρέι ή ακατάλληλων απορρυπαντικών (εικ. 1 και εικ. 2).

Οι σημάνσεις μπορεί να φθαρούν λόγω της χρήσης διαβρωτικών απορρυπαντικών, συρμάτινων σφουγγαριών ή βάσεων σκευών με ακαθαρσίες (εικ. 2). Πρέπει να καθαρίζετε τις μικρές ακαθαρσίες με υγρό σφουγγάρι και, στη συνέχεια, να στεγνώνετε καλά το σκεύος (εικ. 3).

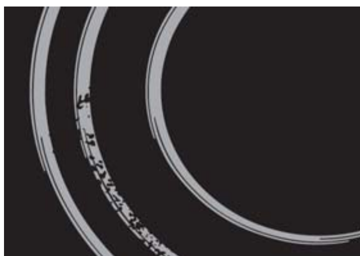
Οι κηλίδες νερού μπορούν να απομακρυνθούν με διάλυμα ξιδιού, το οποίο ωστόσο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το πλαίσιο (σε ορισμένα μοντέλα), καθώς μπορεί να καταστραφεί η γυαλάδα του. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά και σπρέι για τον καθαρισμό των αλάτων (εικ. 3).

Οι επίμονες ακαθαρσίες μπορούν να απομακρυνθούν με ειδικά απορρυπαντικά για τον καθαρισμό υαλοκεραμικών επιφανειών. Ακολουθείτε τις συστάσεις του κατασκευαστή του απορρυπαντικού.

Πρέπει να καθαρίσετε καλά το απορρυπαντικό από την επιφάνεια, καθώς τα υπολείμματα μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην υαλοκεραμική επιφάνεια (εικ. 3).

Οι επίμονες ακαθαρσίες ή τα καμένα υπολείμματα πρέπει να απομακρύνονται με την ξύστρα. Η πλαστική λαβή της ξύστρας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τη μονάδα εστιών όταν είναι ζεστή (εικ. 4).

Προσέξτε να μην τραυματιστείτε κατά τη χρήση της ξύστρας! Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη μπορεί να προκαλέσουν ανεπανόρθωτη ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια (εικ. 5). Για το λόγο αυτό, πρέπει να απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα ζάχαρης με την ξύστρα από την υαλοκεραμική επιφάνεια, ακόμη και όταν είναι ζεστή (εικ. 4).



Εικ. 5

Ο αποχρωματισμός της υαλοκεραμικής επιφάνειας δεν επηρεάζει τη λειτουργία της ή τη σταθερότητά της. Το πρόβλημα αυτό, το οποίο είναι πολύ δύσκολο να αποκατασταθεί, οφείλεται στη χρήση σκευών από χαλκό ή αλουμίνιο ή σε υπολείμματα τροφίμων στη βάση του σκεύους.

Προειδοποίηση: Όλα τα προβλήματα που αναφέρονται παραπάνω είναι αισθητικά και δεν επηρεάζουν άμεσα τη λειτουργία της συσκευής. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

El fabricante implementa mejoras continuamente.
Por esta razón, el texto y las ilustraciones de este manual pueden variar sin aviso previo.

Estimado cliente:

La placa de cocción en vitrocerámica empotrable está destinada al uso doméstico. Para el embalaje de nuestros productos utilizamos materiales que respetan el medio ambiente y son reciclables y aptos para la eliminación o destrucción.
Estos materiales llevan las indicaciones correspondientes. Para el desguace del aparato se recomienda entregarlo a una empresa de recuperación de aparatos »fuera de uso« con el fin de evitar la contaminación del medio ambiente.

Instrucciones de uso

Las instrucciones de uso están dirigidas al consumidor. Contienen la descripción del aparato y su uso. Como abarcan diferentes tipos o modelos, algunas características podrían no aplicarse a su aparato en particular.

Instrucciones de conexión

La conexión debe realizarse siguiendo las instrucciones del capítulo Conexión a la red eléctrica y según las normas vigentes. El trabajo puede ser ejecutado sólo por personal especializado.

Etiqueta

La etiqueta de datos está colocada en la parte inferior del aparato.

Protección contra incendio

El aparato se puede empotrar entre un mueble de su misma altura y otro mueble más alto.

INSTRUCCIONES TÉCNICAS E INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- El empotrado y la conexión eléctrica del aparato a la red pueden ser ejecutados sólo por personal especializado.
- Algunas partes del aparato se calientan durante el funcionamiento.
  No permitir que los niños se acerquen al aparato. Advertirles sobre el peligro de quemaduras.
- La grasa recalentada arde con facilidad. Si para la cocción se utiliza lardo o aceite (ej. patatas fritas) es necesaria la máxima cautela.
- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin ninguna olla apoyada encima.
- No utilizar el aparato para calentar el ambiente.
- La placa en vitrocerámica no debe utilizarse como encimera de trabajo. Los objetos puntiagudos pueden rayar la superficie.
- No apoyar sobre la placa por inducción objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que pueden recalentarse.
- No preparar los alimentos en recipientes de plástico o de aluminio. No apoyar objetos de plástico o de aluminio sobre la placa de cocción en vitrocerámica.
- Evitar que los cables eléctricos de otros aparatos entren en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No guardar debajo del aparato objetos sensibles a los cambios de temperatura (ej. detergentes, spray etc.).
- No utilizar la placa de cocción en vitrocerámica si está rota o agrietada. En caso de defectos, desconectar inmediatamente la alimentación eléctrica.
- En caso de interferencias, desconectar el cable de alimentación eléctrica y llamar al Servicio de Asistencia.
- El aparato no se debe limpiar con aparatos a vapor o a alta presión.
- El aparato se fabrica según las normas de seguridad vigentes; sin embargo, se recomienda no dejarlo en funcionamiento sin vigilancia y no permitir el uso a personas con capacidades físicas, motrices o mentales reducidas, o carentes de experiencia o conocimiento. El mismo consejo se aplica al uso del aparato por parte de menores.



El símbolo en el producto o en el envase indica que el aparato no se debe desechar como un residuo doméstico normal, sino que se debe entregar en un punto de recogida selectiva para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.
La correcta eliminación de este producto contribuye a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Si desea más información sobre el reciclado de este producto, contacte con las autoridades municipales, el servicio de eliminación de desechos local o la tienda donde lo ha adquirido.

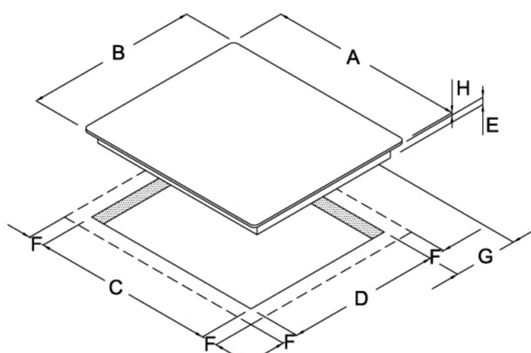
INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

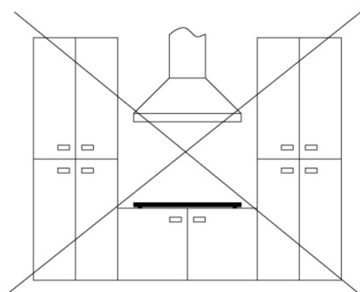
Advertencias importantes

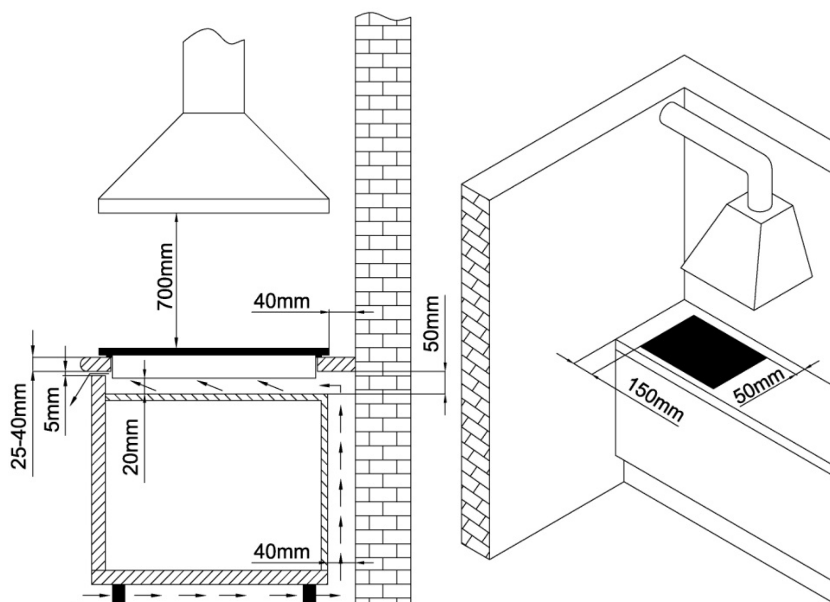
- El empotrado del aparato y la conexión a la red eléctrica pueden ser ejecutados sólo por personal cualificado.
- El revestimiento de las paredes del aparato empotrable debe estar tratado con colas resistentes a 100°C (en caso contrario, podría cambiar de forma y color).
- El aparato se puede empotrar sobre la encimera de trabajo si el ancho del mueble supera los 600mm.
- Después del montaje, el aparato debe permitir el acceso a los dos elementos fijados, partiendo desde abajo.
- Los muebles suspendidos de la cocina deben estar a una altura que no interfiera con el trabajo.
- La distancia entre la placa de cocción y la campana debe ser aquella indicada en las instrucciones de la campana. La distancia mínima es 700mm.
- Sobre la encimera de trabajo se pueden poner los marcos de madera maciza respetando la distancia mínima (ver el dibujo).
- La distancia mínima entre el panel de la placa de cocción y la pared posterior se indica en el dibujo.

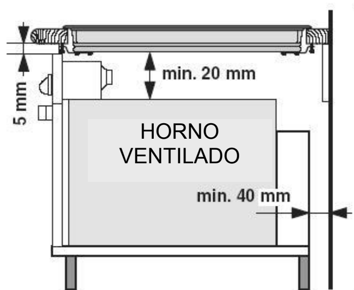
Medidas del corte del panel de la placa de cocción por inducción empotrable

	FHBP 604 4I PW T XS	FHBP 803 3I T XS	FHFB 302 2I T	FHBP 603 3I T XS
A	600mm	810mm	320mm	580mm
B	510mm	380mm	510mm	510mm
C	560mm	790mm	307mm	560mm
D	490mm	360mm	497mm	490mm
E	50mm	50mm	50mm	50mm
F	10mm	10mm	10mm	10mm
G	50mm	50mm	50mm	50mm
H	5mm	5mm	5mm	5mm







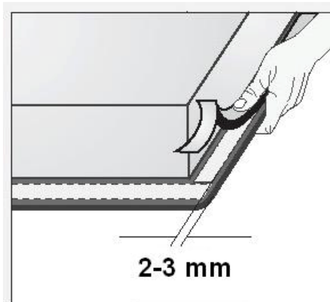


- La placa de cocción se puede empotrar sólo en una encimera de 25 a 40mm de espesor.
- El elemento inferior de la cocina no debe tener cajón. Debe estar dotado de una barra horizontal distante 20mm de la superficie de trabajo inferior. El espacio entre la barra y la placa de cocción debe permanecer vacío.
- En la parte posterior del mueble el corte debe ser de una altura mínima de 50mm a lo ancho de todo el mueble.
- El empotrado del horno debajo del panel de cocción es posible sólo para los hornos con ventilador de enfriamiento.

  Antes de instalar el horno, quitar del área de la abertura la pared posterior del mueble.

En la parte delantera la abertura debe ser de un mínimo de 5mm.

Posición de la junta de poliuretano expandido

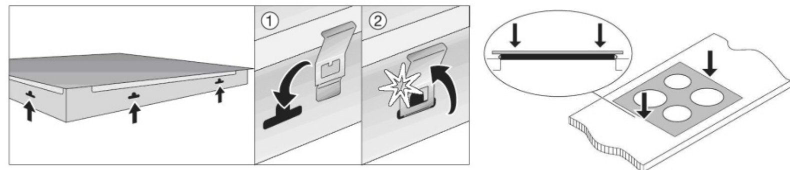


Antes de empotrar el aparato en la encimera, en la parte inferior de la placa de cocción se debe encolar la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato.
Está prohibido empotrar el aparato sin la junta.

La junta se debe instalar de la siguiente manera:
- Quitar la película de protección de la junta.
- Encolar la junta sobre la parte inferior del vidrio, a 2-3mm del borde.
- La junta se debe encolar a lo largo de todo el borde y no se debe superponer en los ángulos.
- Evitar cualquier contacto del vidrio con objetos filosos durante la instalación de la junta.

Procedimiento de empotrado

- La encimera debe ser perfectamente plana.
- Proteger las superficies cortadas.
- Conectar la cocina eléctrica a la red de alimentación (ver las instrucciones para la conexión).
- Poner la cocina eléctrica sobre la abertura que se cortó anteriormente.
- Empujar con fuerza contra la encimera.



CONEXIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA

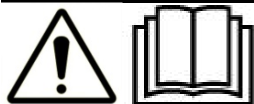
- La conexión eléctrica debe ser realizada por un técnico especializado.
- La protección de la conexión eléctrica debe cumplir con las normas.
- A los bornes de conexión se accede abriendo la tapa de los conductores.
- Antes de realizar la conexión, verificar si el valor de tensión indicado en la etiqueta coincide con el valor de tensión de la red.
- La etiqueta de datos técnicos está colocada en la parte inferior de la placa de cocción.
- El aparato funciona si está conectado a 220-240V ~.
- Entre el aparato y la red debe haber un interruptor omnipolar con una apertura mínima de 3mm entre los contactos. Se recomiendan válvulas limitadoras o interruptores LS.
- La conexión se debe elegir según las posibilidades de instalación de la corriente eléctrica y de las válvulas limitadoras.
- Para la protección contra incendio, el aparato se puede empotrar entre un mueble de su misma altura y otro mueble más alto.
- Después del empotrado, las partes aisladas y las partes conductoras de corriente eléctrica deben quedar protegidas contra cualquier contacto.

Adaptación básica de los sensores al ambiente

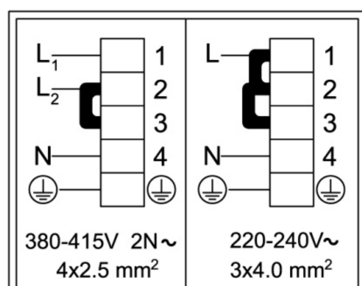
Una vez realizada la conexión eléctrica, automáticamente se efectúa la adaptación básica que asegura el funcionamiento óptimo de los sensores. Todos los indicadores se encienden unos segundos. Durante la adaptación de los sensores no debe haber ningún objeto apoyado sobre la placa. En caso contrario, la adaptación se interrumpe. Durante la adaptación no es posible utilizar la placa de cocción.

¡ATENCIÓN!
Antes de cada intervención hay que desconectar el aparato de la red eléctrica.
El aparato se debe conectar siguiendo el esquema, de acuerdo con la tensión de red. El conductor de protección (PE) debe estar conectado al pasador de la conexión a tierra.
El cable de conexión debe pasar por la brida de protección contra movimientos accidentales.

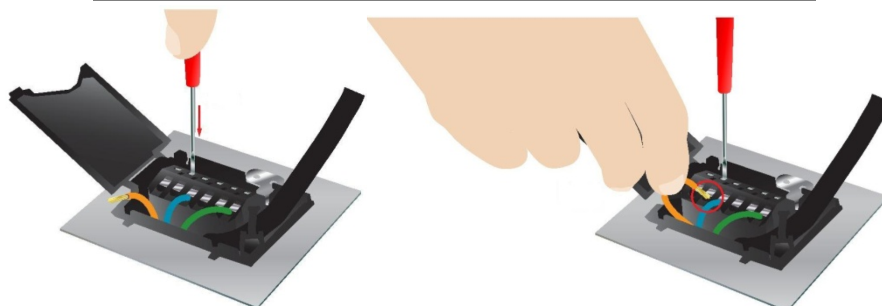
Esquema de conexión:



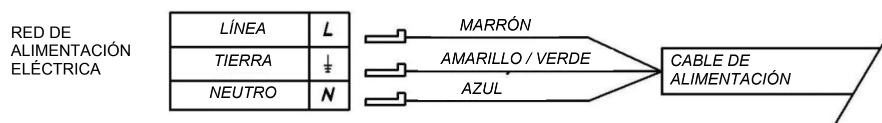
Realizada la conexión, encender todas las zonas de cocción al menos 3 minutos para verificar el funcionamiento.
Para la conexión se pueden utilizar:
- cables revestidos de goma tipo HO5RR-F con conductores color amarillo/verde,
- cables revestidos de goma tipo HO7RN-F con conductores color amarillo/verde.



FHBP 604 4I PW T XS - FHBP 803 3I T XS - FHBP 603 3I T XS



FHFB 302 2I T



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tipo	**FHBP 604 4I PW T XS**	**FHBP 803 3I T XS**
Dimensiones (mm)	600x510	810x380
Tensión nominal	220-240V~ o 380-415V 2N~, 50/60 Hz	
Tipo de interruptores	Sensores electrónicos	
Zonas de cocción (Ø, mm/kW)		
Izquierda al frente	160 / 1,4	160 / 1,4
Izquierda atrás	200 / 2,3 (P=3,0)	-
Central	-	210 / 2,3 (P=3,0)
Derecha atrás	200 / 2,3 (P=3,0)	-
Derecha al frente	160 / 1,4	270 / 2,3 (P=3,0)
Potencia total (kW)	7,4	6,7

Tipo	**FHFB 302 2I T**	**FHBP 603 3I T XS**
Dimensiones (mm)	320x510	580x510
Tensión nominal	220-240V~ o 380-415V 2N~, 50/60 Hz	
Tipo de interruptores	Sensores electrónicos	
Zonas de cocción (Ø, mm/kW)		
Izquierda al frente	160 / 1,4	160 / 1,4
Izquierda atrás	-	200 / 2,3 (P=3,0)
Central	-	-
Derecha atrás	-	-
Derecha al frente	200 / 2,3 (P=3,0)	270 / 2,3 (P=3,0)
Potencia total (kW)	3,7	6,7

P= Potencia máxima

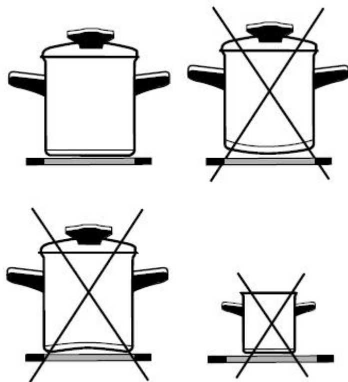
Principio de funcionamiento de la placa de cocción

La superficie es plana y sin bordes para no acumular suciedad.
- El panel de cocción está dotado de zonas de cocción por inducción de altas prestaciones. El calor se genera directamente en el fondo de la olla, donde más se necesita, sin pérdidas en la superficie de vitrocerámica. De esta manera el consumo energético resulta mucho menor que en las zonas de

cocción estándar que funcionan según el principio de calentamiento.
- La superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo con el calor de retorno de la olla calentada directamente. Este calor se indica (después del apagado) como »calor residual«. El calentamiento en la zona de cocción por inducción está asegurado por la bobina de inducción instalada debajo de la superficie de vitrocerámica. La bobina estabiliza el campo magnético; en el fondo de las ollas (que pueden ser magnetizadas) se encuentran los vórtices de la corriente, que las calientan.

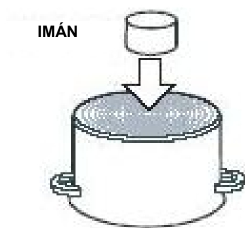
¡IMPORTANTE!
Si sobre la placa de cocción caliente se derraman azúcar o alimentos muy azucarados, limpiarla de inmediato con una rasqueta mientras todavía esté caliente. De esta forma se evitan posibles daños en la superficie de vitrocerámica. No limpiar la superficie de vitrocerámica aún caliente con productos químicos: podría dañarse.

Ollas adecuadas para la placa de cocción por inducción



- Las zonas de cocción por inducción requieren el uso de ollas adecuadas.
- Las ollas deben colocarse en el centro de la zona de cocción.
- Las ollas que aseguran la inducción son de acero, esmaltadas de acero o moldeadas en acero. Las ollas de acero con fondo de cobre o aluminio y las vajillas de vidrio no son adecuadas.
- Si se utilizan ollas a presión, asegurarse de que alcancen la presión adecuada. Al principio, la zona de cocción funciona a la máxima potencia; luego, según las indicaciones del fabricante de la olla, bajar la potencia de cocción utilizando el sensor.
- **Comprar sólo ollas que presenten la indicación »apta para la cocción por inducción«.**

Zonas de cocción	Ø mín. fondo olla	Ø máx. fondo olla
Ø 160 mm	Ø 110 mm	Ø 160 mm
Ø 200-210 mm	Ø 150 mm	Ø 200-210 mm
Ø 250-270 mm	Ø 180 mm	Ø 250-270 mm



Experimento con imán
Con un pequeño imán es posible verificar si el fondo de la olla se magnetiza. Utilizar ollas en cuyo fondo el imán permanezca.

Reconocimiento de las ollas
Una de las ventajas de las placas de cocción por inducción es el reconocimiento de las ollas. Si en la zona de cocción no hay ollas o hay ollas de un diámetro menor que el de la zona, no se desperdicia energía eléctrica. Al encendido de la placa de cocción, en el indicador aparece el símbolo de cocción “U”. Si en un plazo de 10 minutos se coloca una olla sobre la zona de cocción, la zona la detecta y se enciende en el nivel programado.
En el momento en que la olla se quita de la zona de cocción, el suministro de energía se interrumpe. Si en la zona de cocción se coloca una olla de menor diámetro y la zona la detecta, se utilizará sólo la energía necesaria para calentar el diámetro de la olla.

La placa de cocción se daña:
- si está encendida y se deja vacía o con ollas vacías;
- si se utilizan ollas no adecuadas (ej. con fondo no plano o de **diámetro demasiado pequeño).**
- No utilizar ollas de arcilla, ya que rayan la superficie de vitrocerámica.
- Cuando la olla se coloca sobre la placa de cocción, ésta debe estar perfectamente seca para poder transmitir el calor sin que su superficie se dañe.
- Para la cocción y la fritura se deben utilizar ollas que se puedan magnetizar, es decir, de acero, esmaltadas de acero o moldeadas en acero. Es la única forma de asegurar el buen funcionamiento de la cocción por inducción.

Niveles de cocción

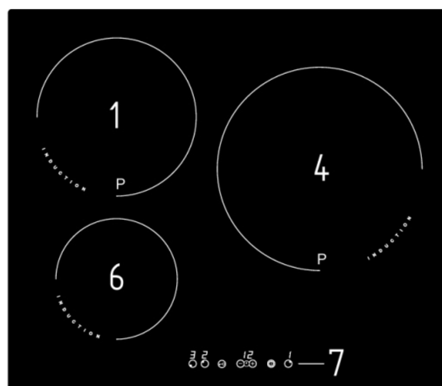
Es posible seleccionar nueve niveles de potencia para las zonas de cocción.
En la tabla se indican algunos ejemplos.

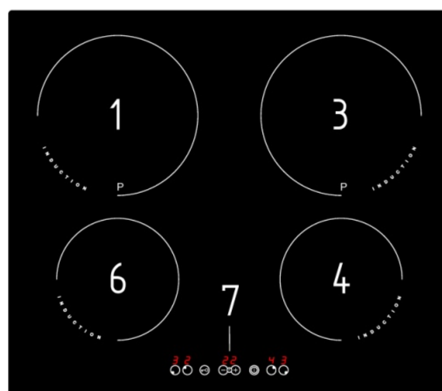
Nivel	Intención
0	Apagado, uso del calor residual
1-2	Mantenimiento de alimentos calientes, cocción de pequeñas cantidades de alimentos
3	Cocción lenta (continuación de la cocción después del calentamiento fuerte)
4-5	Cocción lenta de grandes cantidades
6	Cocción para asar o dorar alimentos
7-8	Cocción para asar alimentos
9	Comienzo de la cocción, asado
A	Calentamiento rápido automático
P	Cocción particularmente potente para grandes cantidades de alimentos

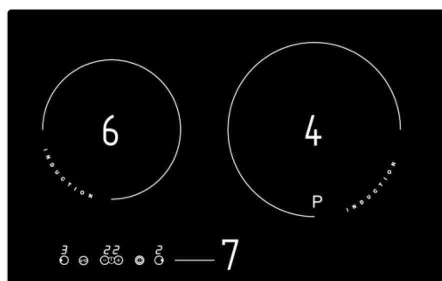
CONSEJOS PARA EL AHORRO ENERGÉTICO

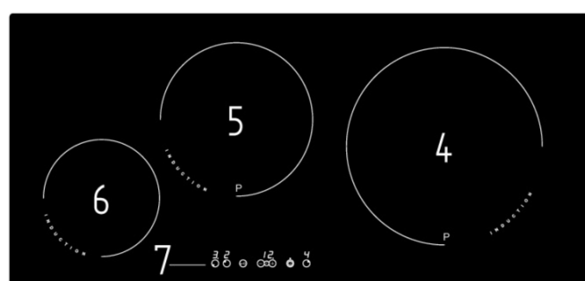
- Cuando se compra una olla, el diámetro indicado es el diámetro superior o el de la tapa, que es mayor que el fondo de la olla.
- Las ollas a presión son particularmente indicadas para el ahorro energético porque gracias a la presión interna elevada cocinan en menos tiempo. Además, con tiempos de cocción breves, las vitaminas de los alimentos se conservan mejor.
- En las ollas a presión debe haber suficiente líquido para evitar recalentamientos que podrían dañar tanto las ollas como la placa de cocción.
- Tapar las ollas con tapas adecuadas.
- Utilizar ollas del tamaño adecuado para la cantidad de alimento que se va a cocinar. El uso de una olla por la mitad implica un derroche de energía eléctrica.

PLACA DE COCCIÓN EN VITROCERÁMICA









1. Zona de cocción por inducción posterior izquierda
3. Zona de cocción por inducción posterior derecha
4. Zona de cocción por inducción delantera derecha
5. Zona de cocción por inducción central
6. Zona de cocción por inducción delantera izquierda
7. Unidad de mando de la placa de cocción

Elementos de gestión de las zonas de cocción por inducción



A. Sensor de encendido de zona de cocción
B. Sensor protección para niños
C. Sensor de encendido/apagado de la placa de cocción
D. Sensor (-) timer y zona de cocción
E. Sensor (+) timer y zona de cocción

Gestión de la placa de cocción

- En el momento del encendido de la placa de cocción en vitrocerámica se encienden todos los indicadores (un instante). La placa de cocción está lista para el uso.
- La placa de cocción está dotada de sensores electrónicos que se encienden al tocar las superficies correspondientes al menos 1 segundo.
- Cada encendido de los sensores se acompaña de una señal acústica.
- No poner objetos sobre la superficie de los sensores (comunicación de errores_Er03).
- La superficie de los sensores se debe mantener limpia.

Encendido de la placa de cocción

Pulsar el sensor de encendido/apagado (C) al menos 1 segundo. La placa de cocción se activa y en todos los indicadores de potencia se enciende »0« y parpadea el punto decimal.



Si en 20 segundos no se realiza ninguna elección, la placa de cocción se apaga.

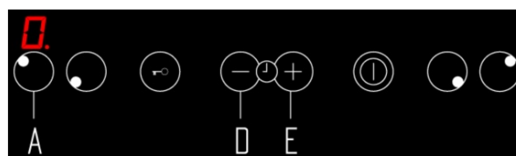
Encendido de las zonas de

Luego de encender el panel de cocción con el sensor de encendido/

cocción

apagado (C), en un plazo de 20 segundos se debe elegir una zona de cocción.

- Pulsar el sensor (A) para la zona de cocción deseada; en el indicador correspondiente se enciende el nivel de potencia de cocción »0«.
- Pulsar el sensor »+« (E) o »-« (D) para seleccionar el nivel de cocción 1-9.



- **Mantener pulsado el sensor »+« (E) o »-« (D) para aumentar o reducir el nivel de cocción. También es posible pulsar los sensores individualmente para variar la potencia de cocción en un nivel a la vez.**

La programación es posible sólo en la zona de cocción elegida. Se enciende el símbolo »0«, o »H« según la zona de cocción calentada anteriormente (ver el capítulo "calor residual").

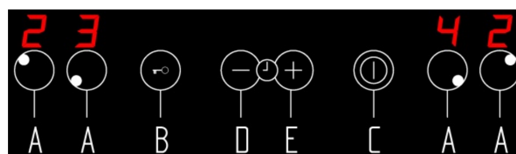
Si se decide apagar la zona de cocción antes de terminar la cocción, se puede aprovechar el calor residual para ahorrar energía eléctrica.

Apagado de las zonas de cocción

- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- Pulsar el sensor »-« (D), poner el nivel de cocción en a »0« y a los 10 segundos la zona de cocción se apaga.

Apagado rápido

- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- La zona de cocción se apaga si se pulsan simultáneamente los sensores (A de la zona elegida) y (D).



Apagado de la placa de cocción

- El panel de cocción se puede apagar en cualquier momento pulsando el sensor de encendido/apagado (C).

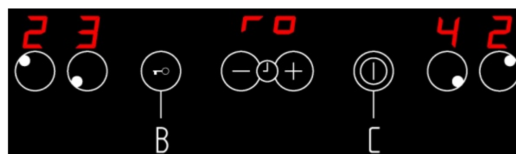
Bloqueo unidad de gestión / protección para niños

Al activar este bloqueo se impide el funcionamiento o el uso de las zonas de cocción. Este bloqueo también sirve de protección para los niños.

Activación del bloqueo

- La placa de cocción debe estar activada.
- Pulsar el sensor (B) al menos 2 segundos. El timer muestra el símbolo (**r o**) fijo.

El bloqueo / protección para los niños está activado.
Si la placa se apaga accidentalmente, el bloqueo queda activado hasta el próximo encendido.



Desactivación del bloqueo:

- Si la placa está apagada, encenderla pulsando el sensor (C); el timer indica (**r o**).
- Pulsar el sensor (B) al menos 2 segundos. El bloqueo / protección para los niños se desactiva.

Indicación de calor residual

La placa en vitrocerámica está dotada de indicador de calor residual. La zona de cocción no se calienta directamente, sino sólo con el calor de retorno de la olla. Después del apagado de la zona, se enciende el símbolo "H"; mientras haya calor residual, se lo puede utilizar para calentar comidas o descongelar alimentos.
Cuando el símbolo "H" se apague, la zona de cocción aún estará caliente. Atención: ¡peligro de quemaduras!

Programación de cocción particularmente potente (zona de cocción con símbolo "P")

Para una cocción rápida se puede utilizar la cocción particularmente potente, en las zonas de cocción predispuestas. Con la potencia adicional, es posible calentar rápidamente grandes cantidades de alimentos. Después del encendido, la potencia adicional se activará:

- 5 minutos; luego la zona de cocción pasa automáticamente al nivel de cocción 9.

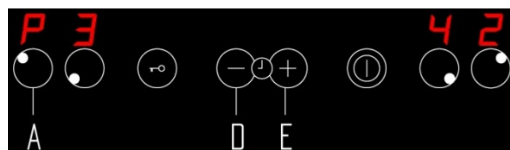
Con la cocción rápida activada, la potencia de una de las zonas de cocción es limitada. Lo muestra el indicador de nivel de potencia, que alterna la potencia de cocción elegida con la potencia limitada debida a la cocción rápida en la otra zona de cocción.

Encendido de la cocción particularmente potente

- Pulsar el sensor adecuado (A) para elegir la zona de cocción e inmediatamente después pulsar el sensor »-« (D) seguido de la tecla »+« (E); la potencia adicional de cocción está activada. Aparece la indicación »P«.

Apagado de la potencia adicional antes de tiempo

- Pulsar el sensor de la zona de cocción elegida e inmediatamente después pulsar el sensor »-« (D). El símbolo "P" desaparece; la zona de cocción pasa al nivel 9.



Apagado de seguridad

El funcionamiento a la máxima potencia de cada zona de cocción es limitado (ver tabla). Cuando la zona de cocción se apaga por el mecanismo de seguridad, se encenderá la indicación "0", o "H" si hay calor residual.
La zona de cocción se puede apagar con el sensor »-« (D) para programar el nivel de cocción.

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Horas antes del apagado de seguridad	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Ejemplo:
Se programa la zona de cocción en el nivel de cocción 5, y la placa se deja en funcionamiento. Si no se cambia de nivel, a las 4 horas el mecanismo de seguridad apaga la placa de cocción.

Aparato de seguridad contra el recalentamiento

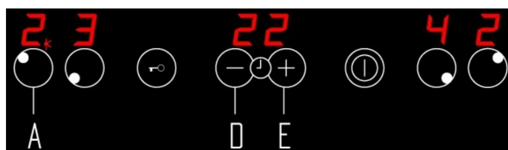
La cocina por inducción está dotada de un aparato de seguridad contra el recalentamiento que protege la parte electrónica.
El aparato de seguridad funciona en varios niveles.
Cuando la temperatura de la zona de cocción alcanza niveles muy altos, primero se activa el ventilador en dos niveles. Si no es suficiente, la potencia particularmente fuerte se desactiva para bajar el nivel de cocción de algunas zonas, o bien el aparato de seguridad contra el recalentamiento la apaga del todo.
Cuando la superficie se enfríe, estará nuevamente disponible toda la potencia de las zonas de cocción.

Timer

El reloj para la cocción temporizada se puede programar también como avisador para facilitar la cocción.

Encendido del reloj

- Pulsar el sensor de selección de las zonas de cocción (A) para elegir la zona de cocción.
- Pulsar el sensor »+« (E) o »-« (D) para seleccionar el nivel de cocción 1-9.
- Pulsar simultáneamente los sensores de encendido/apagado del reloj (D+E) para activar el reloj. El timer indica »00«.
- En 10 segundos se puede programar el tiempo de cocción (de 01 a 99 minutos) pulsando el sensor »+« o »-« (E o D). El reloj comienza a funcionar automáticamente a los pocos segundos. El punto decimal de la zona de cocción elegida parpadea.



Con el reloj se puede programar el tiempo de cocción para cada zona simultáneamente.
Para programar más rápidamente el tiempo de cocción mantener pulsado el sensor »+« o »-« (E o D).

Cambio del tiempo de cocción con reloj
- El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento.
- Pulsar el sensor (A) para elegir la zona de cocción.
- Al activar el reloj (D+E), parpadea el punto decimal de la zona de cocción elegida.
- Pulsar el sensor »+« (E) o »-« (D) para seleccionar el nivel de cocción deseado.

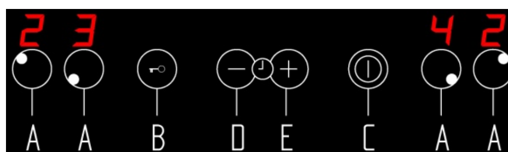
Tiempo de cocción residual
El tiempo de cocción residual se puede ver pulsando el sensor (A) de la zona de cocción y luego (D+E) o accionando simultáneamente varias veces las teclas (D+E); el tiempo visualizado estará referido a la zona donde parpadea el punto decimal.

El timer indicará el tiempo residual menor:
- Si el tiempo corresponde a la zona de cocción, parpadeará el punto decimal correspondiente.
- Si el tiempo corresponde al avisador, no parpadeará ningún punto decimal.

Apagado del reloj
Terminado el tiempo de cocción programado, se activa la señal acústica intermitente, que se puede apagar pulsando cualquier sensor; si no, se apaga sola a los 2 minutos. Al finalizar el tiempo programado, también se apaga la zona de cocción.
Si se desea apagar el reloj antes del tiempo programado:
- Pulsar el sensor (A) para activar la zona de cocción deseada. El punto decimal se enciende.
- Activar el reloj (D+E).
- Pulsar el sensor »-« (D) para poner el tiempo de cocción en »00«.

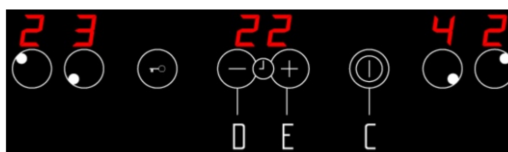
Se apaga la función de la cocción temporizada (el reloj), pero la zona de cocción sigue funcionando, hasta el apagado manual.

Timer como avisador



El reloj de cocción temporizada se puede utilizar como avisador por más que ya se esté utilizando para la cocción temporizada.

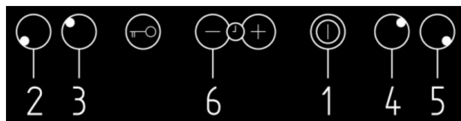
Programación del avisador
Si el panel de cocción está apagado:
- Pulsar el sensor de encendido/apagado (C) para encenderlo.
- Activar el reloj (D+E).
- Pulsar el sensor »+« (E) o »-« (D) para seleccionar el tiempo deseado.
- El tiempo residual del avisador permanece visible aunque la placa de cocción se apague.



Apagado del avisador
Terminado el tiempo programado, se activa la señal acústica intermitente, que se puede apagar pulsando cualquier sensor; si no, se apaga sola a los 2 minutos. (Cuando se apaga el avisador, la placa permanece encendida.)
Si se desea apagar el avisador antes del tiempo programado:

Si el panel de cocción está apagado:
- Pulsar el sensor de encendido/apagado (C) para encenderlo.
- Activar el reloj (D+E).
- Pulsar el sensor »-« (D) para poner el tiempo de cocción en »00«. El avisador se apaga.
- Pulsar simultáneamente los sensores »+« y »-« (D+E) para apagar el avisador.
- Mientras el avisador esté activo, el reloj se puede utilizar para temporizar cualquier zona de cocción.

Menú de servicio / Configuración



Requisitos para la configuración/anulación de la configuración
- Todas las ollas se deben retirar de las zonas de cocción. Tener a disposición una olla adecuada para la cocción por inducción. La olla debe tener un diámetro equivalente al menos al 80% del diámetro del inductor más grande que se vaya a configurar (por ejemplo: inductor Ø200mm→olla >Ø160mm)
- En los 2 minutos siguientes a la conexión a la red es posible comenzar la configuración/anulación. La pantalla táctil debe permanecer apagada, al igual que todos los indicadores.

Entrada en el menú de configuración/anulación
- Mantener pulsada la tecla “menos” (6).
- Pulsar sucesivamente todas las teclas de selección de las zonas de cocción disponibles, en orden antihorario, comenzando desde la primera tecla a la derecha:
  - Para la versión de 4 zonas la secuencia es: (5-4-3-2)
  - Para la versión de 3 zonas la secuencia es: (4-4-3-2)
  - Para la versión de 2 zonas la secuencia es: (4-4-3-3)
- Cada acción es confirmada por una señal acústica:
  # Un solo “beep” → selección correcta
  # Dos “beep” → selección incorrecta
- Después de la última acción, se encienden todos los indicadores de las zonas de cocción por inducción:
  # “-” → Zonas de cocción configuradas
  # “C” → Zonas de cocción no configuradas

Procedimiento de anulación de la configuración
Después de entrar en el menú de configuración/anulación:
- Mantener pulsada la tecla “menos” (6). Aparece “E” en los indicadores de todas las zonas de cocción. “E” parpadea hasta que se haya anulado la configuración de todas las zonas de cocción.
- En todos los indicadores aparece “C”.

Procedimiento de configuración
Después de entrar en el menú de configuración/anulación y de ejecutar la anulación (durante la configuración, en todos los indicadores aparece “C”):
- La zona de cocción a configurar se puede seleccionar con la tecla de selección de la zona.
- “C” comienza a parpadear en el indicador correspondiente.
- En un plazo de 20 segundos se debe colocar una olla sobre el área correspondiente, de modo que la zona de cocción detecte la posición correcta.
  # Si en un plazo de 20 segundos la zona de cocción detecta la olla, aparece “-” (la zona de cocción está configurada correctamente);
  # Si en un plazo de 20 segundos la zona de cocción no detecta la olla, aparece “C”; para volver a intentar, ejecutar nuevamente el procedimiento de configuración desde el primer punto.

Este procedimiento se debe ejecutar para cada zona de cocción.

<u>El menú de configuración se cierra:</u>
- Automáticamente después de la configuración de todas las zonas de cocción.
- Manualmente, pulsando la tecla ON/OFF (1), si se desea configurar sólo determinadas zonas de cocción.
- Si no se pulsa ninguna tecla, se cierra a los 2 minutos.

Se recomienda probar la placa para verificar si la configuración es efectiva.

FUNCIONES DE SEGURIDAD Y SEÑALIZACIÓN DE ERRORES

CÓDIGO ERROR	DESCRIPCIÓN ERROR	MANUAL DE INSTRUCCIONES
C	Si aparece una “C” fija, es posible configurar la zona de cocción.	No es un error. El usuario está en el menú de configuración. Colocar una olla adecuada para la cocción por inducción en la zona de cocción elegida.
C/-	Si aparece una “C” parpadeante, la zona de cocción será configurada. Si la configuración es correcta, en el indicador correspondiente aparece “-”. Si no aparece “-”, verificar las causas posibles de E/5	No es un error. El usuario está en el menú de configuración. Esperar que aparezca “-” o interrumpir la configuración pulsando la tecla de selección; la “C” deja de parpadear.
E	Una “E” parpadeante en cada zona de cocción indica que se borrarán todas las configuraciones.	No es un error. El usuario está en el menú de configuración. Ejecutar una nueva configuración.
E2	Los límites de temperatura son excesivos. La temperatura de la olla o del vidrio es demasiado alta.	Dejar enfriar la placa de cocción. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E3	Olla no adecuada; por ejemplo, se han perdido las características magnéticas a causa de la temperatura en el fondo de la olla. La olla crea en el módulo un punto de funcionamiento inadecuado que puede arruinar los dispositivos.	A los 8 segundos el error se borra automáticamente y la zona de cocción se puede volver a utilizar. Si aparecen más errores, la olla se debe sustituir. Si el error aparece sin olla sobre la zona de cocción, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E4	Módulos no configurados. (Todos los módulos responden a la interfaz de mando, pero cada elemento corresponde a una sola zona de cocción.)	Anular la configuración y reconfigurar la placa. Entrar en el menú de configuración para configurar la placa. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E5	No hay comunicación entre la interfaz usuario y los módulos de inducción. Los módulos de inducción no están alimentados. Cableado defectuoso.	Controlar la alimentación y las conexiones. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E6	Interferencia en la alimentación principal. Falta de detección de la frecuencia de alimentación principal. Sobretensión.	Verificar si la tensión y la frecuencia de alimentación son correctas. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E7	Error no asignable.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E8	Ventilador averiado. Defecto del ventilador o del control electrónico.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E9	Defecto del sensor de temperatura en el inductor. Sensor de señal fuera del campo de validez; defecto en los sensores o en la electrónica.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
EA	Defecto hardware en el módulo de inducción. El dispositivo hardware detecta automáticamente el defecto del módulo.	Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
E/C	Fracaso de la configuración 2 zonas de cocción están dedicadas al mismo elemento de la interfaz de control.	Anular la configuración actual y reconfigurar.
CÓDIGO ERROR	**DESCRIPCIÓN ERROR**	**MANUAL DE INSTRUCCIONES**
EH	Valor del sensor fijo (prueba de funcionamiento del sensor de temperatura del inductor). Variación de temperatura no suficiente (10K) en 5 minutos desde el	La placa debe enfriarse. Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.

	encendido de la placa.	
Sin funciones ni visualización	Sobretensión de la alimentación.	Desconectar y corregir la conexión de línea. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.

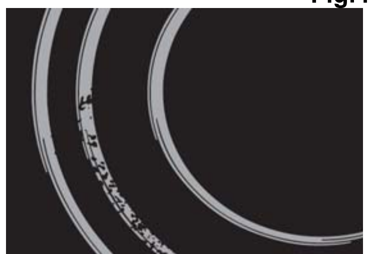
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO


Fig.1


Fig.2


Fig.3


Fig.4


Fig.5

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar después de cada uso, ya que cualquier pequeña mancha que quede se quemará sobre la superficie caliente.

Para el mantenimiento ordinario utilizar detergentes especiales que forman una especie de película de protección contra la suciedad.

Antes de cada uso de la superficie de vitrocerámica hay que eliminar el polvo de la superficie y la suciedad del fondo de las ollas, para evitar rayar las zonas de cocción (Fig.1).

Atención: no utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos, ya que pueden rayar la superficie. También se producen daños con el uso de sprays agresivos o detergentes no adecuados (Fig.1 y Fig.2).

Las señales se pueden ir borrando por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero o fondos de olla sucios (Fig.2). Las partículas pequeñas de suciedad se pueden eliminar con una esponja húmeda; secar bien la olla (Fig.3).

Las manchas de agua se pueden eliminar con una solución de vinagre, pero sin pasar sobre el marco (de algunos modelos) para no quitarle el brillo. No utilizar detergentes o sprays agresivos para eliminar la cal (Fig.3).

La suciedad más persistente se elimina con detergentes específicos para la limpieza de superficies de vitrocerámica. Seguir los consejos del fabricante del detergente.

Eliminar bien el detergente, ya que cualquier residuo podría dañar la superficie de vitrocerámica (Fig.3).

La suciedad más persistente o quemada se debe quitar con una rasqueta. La manija plástica de la rasqueta no debe entrar en contacto con las zonas de cocción calientes (Fig.4).

Prestar atención para no lesionarse cuando se utilice la rasqueta. El azúcar y las comidas con alto contenido de azúcar pueden dañar irremediablemente la superficie de vitrocerámica (Fig.5): eliminar inmediatamente con la rasqueta los residuos de azúcar de la superficie de vitrocerámica aunque todavía esté caliente (Fig.4).

El cambio de color de la superficie de vitrocerámica no influye en el funcionamiento o la estabilidad de la superficie. El cambio de color es consecuencia del uso de ollas de cobre o de aluminio o de residuos de alimentos sobre el fondo de la olla muy difíciles de eliminar.

Advertencia: estas alteraciones son de carácter estético y no influyen directamente en el funcionamiento del aparato. Su reparación no está cubierta por la garantía.

Producent dokłada wszelkich starań w kierunku ciągłego udoskonalania produktu.
Z tego powodu tekst oraz ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

Szanowny kliencie,

Płyta ceramiczna do zabudowy przeznaczona jest do użytku domowego. Do pakowania naszych produktów używamy materiałów przyjaznych dla środowiska, nadających się do recyklingu, zwrotu do wyznaczonych punktów składowania odpadów lub utylizacji.
Z tego powodu oznaczyliśmy materiały opakowaniowe odpowiednimi symbolami. Po zakończeniu eksploatacji urządzenia zaleca się jego oddanie do specjalistycznego punktu składowania odpadów celem jego zutylizowania w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

Instrukcja obsługi

Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla konsumenta. Opisano w niej urządzenie i sposób jego obsługi. W instrukcji opisane zostały różne typy/modele urządzeń, dlatego mogą Państwo napotkać na opisy funkcji, których Państwa urządzenie nie posiada.

Instrukcje podłączenia

Podłączenie musi zostać wykonane zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale "Podłączenie do sieci elektrycznej" oraz z obowiązującymi przepisami. Podłączenia urządzenia może dokonać wyłącznie wykwalifikowany personel serwisowy.

Tabliczka

Tabliczka zawierająca podstawowe dane urządzenia umieszczona jest w jego dolnej części.

Ochrona przeciwpożarowa

Urządzenie może być zabudowane z jednej strony obok mebla, który jest od niego wyższy, a z drugiej strony obok mebla o tej samej wysokości.

INSTRUKCJE TECHICZNE I INSTALACJA

WAŻNE PRZESTROGI

- Zabudowy i podłączenia elektrycznego urządzenia do sieci może dokonać wyłącznie wykwalifikowany personel serwisowy.
- Niektóre części urządzenia podczas pracy ulegają nagrzaniu.
  Pilnować dzieci, nie pozwalać, aby zbliżały się do urządzenia i ostrzec je przed niebezpieczeństwem poparzenia.
- Rozgrzany tłuszcz łatwo ulega zapłonowi. Podczas przyrządzania potraw wymagających użycia słoniny, smalcu czy oleju (np. frytek) należy zachować maksymalną ostrożność.
- Pól grzewczych nie należy włączać, gdy są puste, tj. bez garnków.
- Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Płyty ceramicznej nie należy używać jako blatu roboczego. Ostro zakończone przedmioty mogłyby porysować jej powierzchnię.
- Na płycie indukcyjnej nie należy kłaść przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, gdyż mogłyby ulec nagrzaniu.
- Zabrania się przyrządzania potraw w pojemnikach plastikowych i aluminiowych. Nie kłaść na rozgrzanej płycie ceramicznej przedmiotów plastikowych i aluminiowych.
- Uważać, aby przewód elektryczny jakiegokolwiek innego urządzenia nie stykał się z nagrzanymi polami grzewczymi.
- Nie przechowywać pod urządzeniem produktów wrażliwych na wahania temperatury (np. środki czyszczące/piorące, spraye itp.).
- Nie używać płyty ceramicznej, jeżeli jest ona popękana lub porysowana. W przypadku zauważenia jakiejkolwiek usterki należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- W razie zauważenia usterek odłączyć przewód zasilania elektrycznego i wezwać serwis techniczny.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek parowych lub ciśnieniowych.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa; mimo to nie należy go pozostawiać bez nadzoru, gdy jest włączone, jak również nie powinno być ono obsługiwane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, ruchowej lub umysłowej, bądź przez osoby nieposiadające stosownej wiedzy i doświadczenia. To samo zalecenie dotyczy obsługi urządzenia przez osoby niepełnoletnie.



Symbol na produkcie lub na jego opakowaniu wskazuje, iż produktu nie należy traktować jako zwykłego odpadu komunalnego, lecz po zakończeniu eksploatacji należy go oddać do wyznaczonego punktu składowania odpadów celem recyklingu jego podzespołów elektrycznych i elektronicznych.
Zapewniając prawidłową utylizację produktu, przyczyniają się Państwo do zmniejszenia potencjalnych negatywnych skutków dla środowiska i dla zdrowia, jakie niesie ze sobą niewłaściwa utylizacja urządzenia. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu produktu należy się skontaktować z urzędem gminnym lub miejscowym przedsiębiorstwem gospodarki odpadami, bądź sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

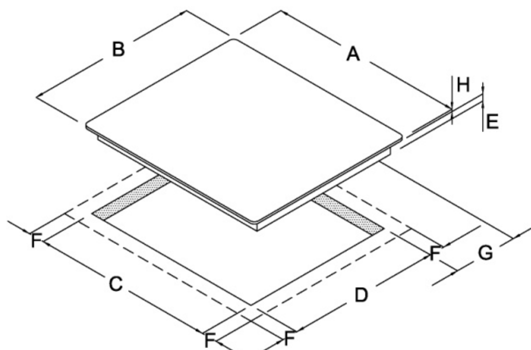
INSTALACJA PŁYTY KUCHENNEJ

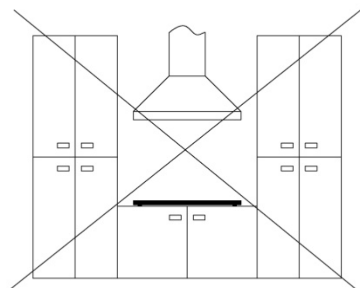
Ważne przestrogi

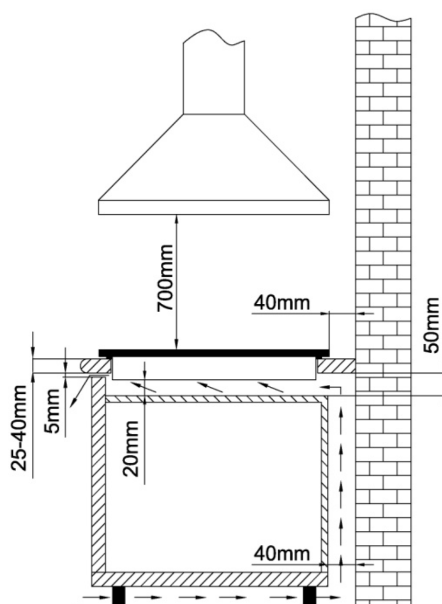
- Zabudowy urządzenia i jego podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie wykwalifikowany personel serwisowy.
- Powłokę ścianek urządzenia do zabudowy należy pokryć klejami odpornymi na działanie wysokich temperatur sięgających 100°C (jeżeli klej nie jest odporny na działanie tak wysokich temperatur, może zmienić postać i kolor).
- Urządzenie należy zabudować na blacie roboczym mebla, którego szerokość przekracza 600 mm.
- Po zamontowaniu urządzenia do zabudowy musi pozostać swobodny dostęp do dwóch zamocowanych na stałe elementów, począwszy od części dolnej.
- Wszystkie wiszące szafki w kuchni muszą być zamontowane na wysokości, która nie zakłóca procesów obróbki.
- Odległość pomiędzy płytą kuchenną a okapem musi uwzględniać wskazówki dotyczące montażu okapu. Minimalna odległość wynosi 700 mm.
- Na blacie roboczym można umieścić ramki z litego drewna, pod warunkiem zachowania wymaganej odległości minimalnej (patrz rysunek).
- Minimalna odległość pomiędzy panelem z zamontowaną płytą kuchenną a tylną ścianą została podana na rysunku.

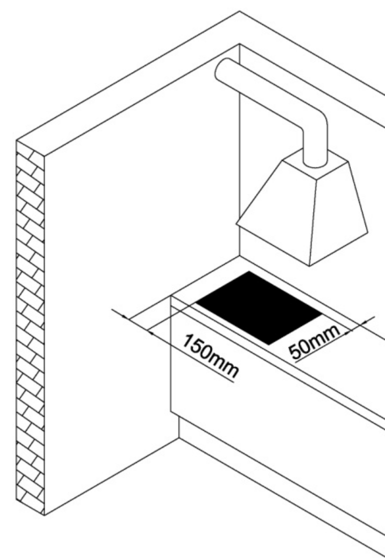
Wymiary panelu płyty indukcyjnej do zabudowy

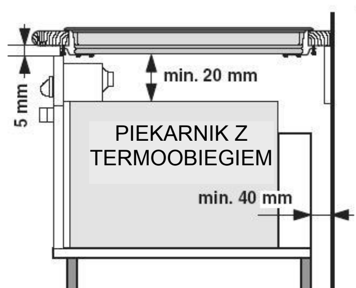
	FHBP 604 4I PW T XS	FHBP 803 3I T XS	FHFB 302 2I T	FHBP 603 3I T XS
A	600mm	810mm	320mm	580mm
B	510mm	380mm	510mm	510mm
C	560mm	790mm	307mm	560mm
D	490mm	360mm	497mm	490mm
E	50mm	50mm	50mm	50mm
F	10mm	10mm	10mm	10mm
G	50mm	50mm	50mm	50mm
H	5mm	5mm	5mm	5mm











- Płytę kuchenną można zabudować tylko w blacie roboczym o grubości od 25 do 40 mm.
- Dolnym elementem kuchni nie może być szuflada. Musi on być wyposażony w poziomy pręt oddalony o 20 mm od dolnej powierzchni roboczej. Przestrzeń pomiędzy prętami a płytą kuchenną musi pozostać pusta.
- W tylnej części szafki musi się znajdować wycięcie o wysokości co najmniej 50 mm, biegnący przez całą szerokość mebla.
- Zabudowa piekarnika pod panelem płyty kuchennej jest możliwa w przypadku piekarników wyposażonych w wentylator chłodzący.

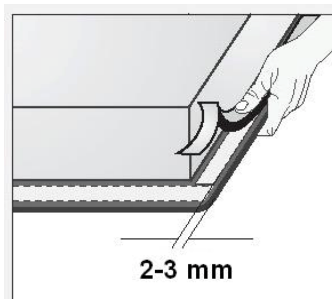
  Przed przystąpieniem do instalacji piekarnika należy usunąć z otwartego obszaru tylną ściankę szafki.

Należy również zachować co najmniej 5 mm wolnej przestrzeni w przedniej części.

Rozmieszczenie uszczelki z rozprężonego poliuretanu

Przed zabudową urządzenia w blacie roboczym należy przykleić do dolnej części płyty kuchennej uszczelkę z rozprężonego poliuretanu dostarczoną w zestawie.

Zabrania się zabudowy bez uszczelki!

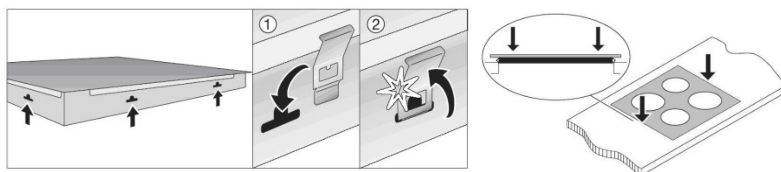


Uszczelkę należy włożyć w następujący sposób:

- Zdjąć z uszczelki folię ochronną;
- Przykleić uszczelkę do dolnej części szkła, około 2-3 mm od krawędzi;
- Uszczelkę należy przykleić wzdłuż całej krawędzi i nie powinna się ona nakładać na rogach;
- Podczas montowania uszczelki należy unikać wszelkiej styczności pomiędzy szkłem a ostro zakończonymi przedmiotami.

Procedura zabudowy

- Blat roboczy musi być całkowicie prosty.
- Zabezpieczyć przecięte powierzchnie.
- Podłączyć kuchenkę elektryczną do sieci zasilającej (patrz instrukcja podłączania).
- Umieścić kuchenkę elektryczną w wyciętym uprzednio otworze.
- Wepchnąć solidnie w blat roboczy.



PODŁĄCZENIE PŁYTY KUCHENNEJ DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

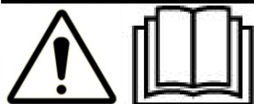
- Podłączenia elektrycznego może dokonać wyłącznie wykwalifikowany serwisant.
- Ochrona podłączenia elektrycznego musi spełniać wymogi obowiązujących przepisów.
- Dostęp do zacisków podłączeniowych możliwy jest po otwarciu pokrywy przewodów.
- Przed przystąpieniem do podłączania kuchenki należy się upewnić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada parametrom sieci elektrycznej.
- Tabliczka zawierająca wszystkie dane techniczne znajduje się w dolnej części płyty kuchennej..
- Urządzenie zasilane jest prądem o napięciu 220-240 V ~.
- Podczas podłączania elektrycznego bezpośrednio do sieci pomiędzy urządzeniem a samą siecią należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy o rozwarciu styków wynoszącym co najmniej 3 mm. Zaleca się zastosowanie zaworów ograniczających ciśnienie lub przełączników LS.
- Podłączenie należy wybrać zgodnie z możliwościami instalacji sieci elektrycznej i zaworów ograniczających ciśnienie.
- W celu zapewnienia ochrony przeciwpożarowej urządzenie należy zabudować z jednej strony obok szafki, która jest od niego wyższa, a z drugiej strony obok szafki o tej samej wysokości.
- Po zabudowie zaizolowane części przewodzące prąd elektryczny należy zabezpieczyć tak, aby nie było do nich dostępu.

Podstawowe dostosowanie czujników do otoczenia

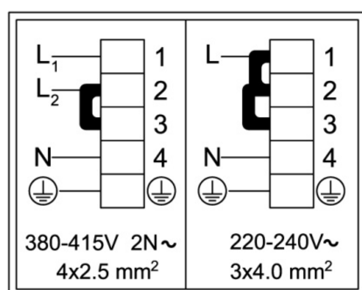
Po każdorazowym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej następuje automatycznie podstawowe dostosowanie zapewniające optymalne działanie czujników. Wszystkie wyświetlacze podświetlają się na kilka sekund. Podczas dostosowywania czujników na płycie nie powinny się znajdować żadne przedmioty. W przypadku niespełnienia tego wymogu dostosowanie zostanie przerwane do chwili, gdy przedmioty takie nie zostaną zdjęte z płyty. W tym czasie nie można korzystać z płyty kuchennej.

UWAGA!
Przed każdą interwencją należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
Urządzenie należy podłączyć zgodnie z napięciem sieciowym, postępując według zaleceń podanych na schemacie. Przewód ochronny (PE) należy podłączyć do zacisku uziemienia.
Przewód podłączeniowy należy poprowadzić przez wspornik, który chroni go przed przypadkowymi przemieszczeniami.

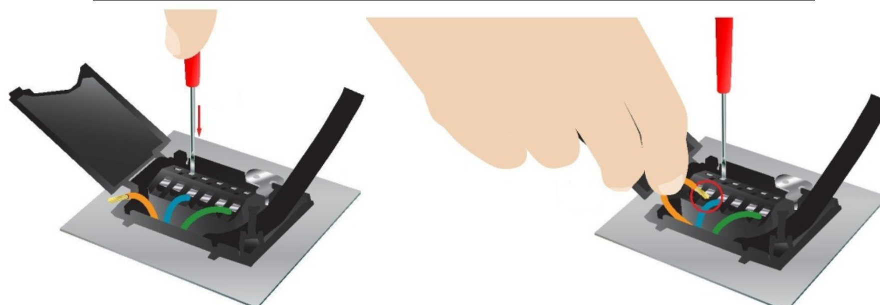
Schemat połączeniowy:



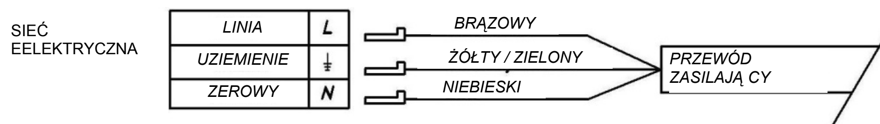
Po dokonaniu podłączenia włączyć wszystkie pola grzewcze na co najmniej 3 minuty, aby sprawdzić, czy prawidłowo działają.
Do podłączenia można użyć
- kabla z gumową osłoną typu HO5RR-F z przewodami koloru żółtego/zielonego;
- kabla z gumową osłoną typu HO7RN-F z przewodami koloru żółtego/zielonego.



FHBP 604 4I PW T XS - FHBP 803 3I T XS - FHBP 603 3I T XS



FHFB 302 2I T



DANE TECHNICZNE

Typ	FHBP 604 4I PW T XS	FHBP 803 3I T XS
Wymiary (mm)	600x510	810x380
Napięcie znamionowe	220-240 V~ lub 380-415 V 2N~, 50/60 Hz	
Typ przełączników	Czujniki elektroniczne	
Pola grzewcze (Ø, mm/kW)		
Lewe przednie Lewe tylne Środkowe Prawe tylne Prawe przednie	160 / 1,4 200 / 2,3 (P=3,0) - 200 / 2,3 (P=3,0) 160 / 1,4	160 / 1,4 - 210 / 2,3 (P=3,0) - 270 / 2,3 (P=3,0)
Łączna moc (kW)	7,4	6,7

Typ	FHFB 302 2I T	FHBP 603 3I T XS
Wymiary (mm)	320x510	580x510
Napięcie znamionowe	220-240 V~ lub 380-415 V 2N~, 50/60 Hz	
Typ przełączników	Czujniki elektroniczne	
Pola grzewcze (Ø, mm/kW)		
Lewe przednie Lewe tylne Środkowe Prawe tylne Prawe przednie	160 / 1,4 - - - 200 / 2,3 (P=3,0)	160 / 1,4 200 / 2,3 (P=3,0) - - 270 / 2,3 (P=3,0)
Łączna moc (kW)	3,7	6,7

P = Moc maksymalna

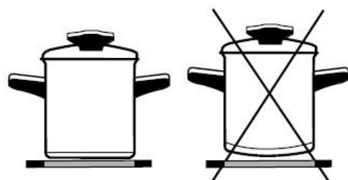
Zasada działania płyty kuchennej

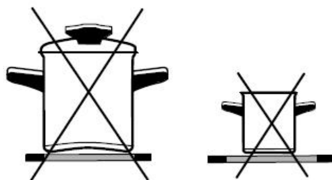
Powierzchnia jest płaska, bez krawędzi, w których mogłyby się gromadzić zanieczyszczenia.

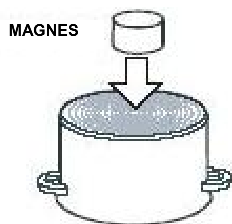
- Płyta kuchenna wyposażona jest w wysokowydajne indukcyjne pola grzewcze. Ciepło powstaje bezpośrednio na dnie garnka, czyli tam, gdzie jest najbardziej potrzebne, dzięki czemu unika się niepotrzebnych strat przez powierzchnię ceramiczną. W ten sposób zużycie energii elektrycznej jest o wiele mniejsze w porównaniu do standardowych pól grzewczych, które działają na zasadzie podgrzewania.
- Powierzchnia ceramiczna nie nagrzewa się bezpośrednio, lecz tylko wskutek działania ciepła powracającego z bezpośrednio podgrzanego garnka. Ciepło to jest oznaczone (po wyłączeniu) jako “ciepło resztkowe”. Ogrzewanie w indukcyjnym polu grzewczym zapewnione jest przez cewkę indukcyjną znajdującą się pod powierzchnią ceramiczną. Cewka stabilizuje pole magnetyczne; z tego powodu na dnie garnków (które mogą być namagnetyzowane) mogą występować wiry prądu, które je ogrzewają.

WAŻNE!
W przypadku wysypania cukru na pole grzewcze lub przyrządzania potrawy o szczególnie dużej zawartości cukru pole należy natychmiast oczyścić skrobakiem, nawet jeżeli jest jeszcze ciepłe. Zapobiegnie to uszkodzeniom powierzchni ceramicznej. Nie czyścić rozgrzanej powierzchni ceramicznej przy użyciu środków chemicznych, gdyż mogłoby to spowodować jej uszkodzenie.

Naczynia nadające się do użytku na indukcyjnej płycie kuchennej







- Indukcyjne pole grzewcze działa idealnie, gdy używa się odpowiednich naczyń.
- Podczas gotowania naczynia muszą się znajdować na środku pola grzewczego.
- Odpowiednie naczynia, gwarantujące indukcję, wykonane są ze stali nierdzewnej, stali emaliowanej lub stali lanej. Garnki ze stali z miedzianym dnem lub naczynia szklane nie nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie kuchennej.
- W przypadku korzystania z szybkowaru należy go kontrolować, dopóki nie osiągnie właściwego ciśnienia. Na początku pole grzewcze działa z maksymalną mocą, a następnie, zgodnie ze wskazówkami producenta garnka, za pomocą odpowiedniego czujnika należy obniżyć moc gotowania.
- **W momencie zakupu garnków należy zwrócić uwagę na napis “nadaje się do gotowania indukcyjnego”.**

Pole grzewcze	Ø min. dna garnka	Ø maks. dna garnka
Ø 160 mm	Ø 110 mm	Ø 160 mm
Ø 200-210 mm	Ø 150 mm	Ø 200-210 mm
Ø 250-270 mm	Ø 180 mm	Ø 250-270 mm

Eksperyment z magnesem
Przy pomocy niewielkiego magnesu można sprawdzić, czy dno garnka ulega magnetyzacji. Używać garnka, w którym magnes pozostanie na dnie.

Rozpoznawanie garnków
Jedną z zalet indukcyjnych płyt kuchennych jest rozpoznawanie garnków. Jeżeli na polu grzewczym nie ma garnka lub znajduje się na nim garnek o średnicy mniejszej od samego pola, nie dochodzi do marnotrawienia energii elektrycznej. Gdy płyta kuchenna zostaje włączona, kontrolka podświetla symbol gotowania “U”. Jeżeli w ciągu 10 minut na polu grzewczym zostanie umieszczony garnek, pole go wykryje i włączy się na ustawiony poziom.
Po zdjęciu garnka z pola grzewczego dopływ energii zostaje przerwany. Jeżeli na polu grzewczym ustawiony zostanie garnek o mniejszej średnicy, jednak pole go wykryje, to samo pole zużyje tylko energię niezbędną do ogrzania garnka o mniejszej średnicy.

Płyta kuchenna ulegnie uszkodzeniu:

- jeżeli jest włączona, a zostanie pozostawiona pusta lub umieszczony na niej zostanie pusty garnek.
- jeżeli korzysta się z nieodpowiednich garnków (tj. z dnem, które nie jest płaskie lub o **zbyt małej średnicy).**
- Nie korzystać z naczyń glinianych, które mogłyby porysować powierzchnię ceramiczną.
- Przed umieszczeniem garnka na polu grzewczym należy się upewnić, że jest on idealnie suchy - zapewni to przesyłanie ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni płyty kuchennej.
- Do gotowania, smażenia itp., należy używać garnków, które ulegają

magnetyzacji, czyli wykonanych ze stali nierdzewnej, emaliowanej lub lanej. Tylko w tym przypadku indukcyjna płyta kuchenna będzie prawidłowo działać.

Poziomy mocy

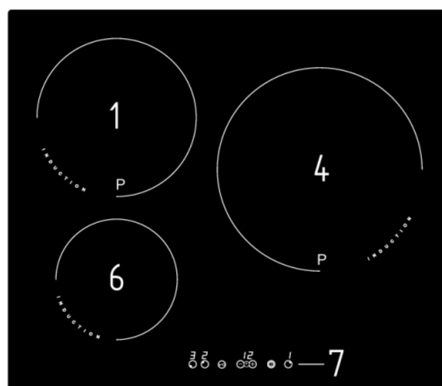
Moc pól grzewczych można ustawić na dziewięć różnych poziomów.
W poniższej tabeli przedstawiono przykładowe zastosowania poszczególnych ustawień.

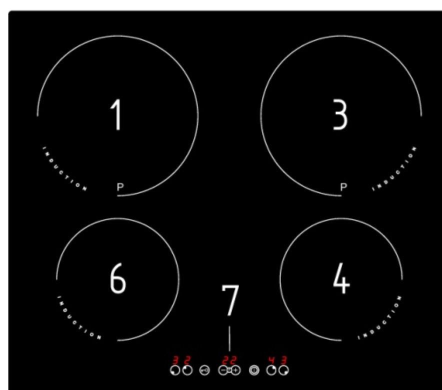
Poziom	Zastosowanie
0	Wyłączenie, wykorzystanie ciepła resztkowego
1-2	Utrzymywanie temperatury ciepłej potrawy, gotowanie niewielkich ilości potraw
3	Wolne gotowanie (kontynuacja gotowania po mocnym nagrzaniu)
4-5	Wolne gotowanie dużych ilości potraw
6	Przypiekanie, przyrumienianie potraw
7-8	Pieczenie, przypiekanie potraw
9	Początek gotowania, pieczenie
A	Szybkie nagrzewanie automatyczne
P	Wyjątkowo intensywne gotowania bardzo dużych ilości potraw

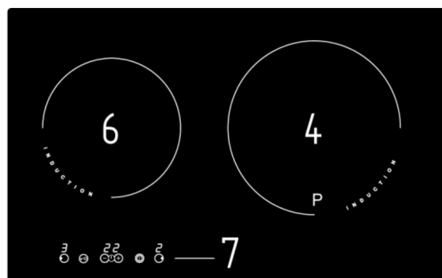
PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

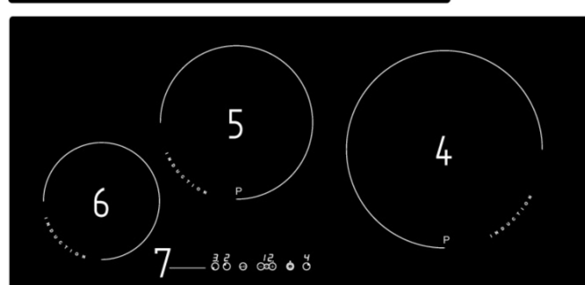
- W momencie zakupu garnków należy zwracać uwagę na oznaczenie średnicy, gdyż odpowiada ono średnicy górnej lub pokrywce, która jest zawsze większa od średnicy dna garnka.
- Szybkowary zapewniają szczególnie dużą oszczędność energii, gdyż dzięki wysokiemu ciśnieniu panującego w ich wnętrzu skracają czas gotowania. Krótszy czas gotowania oznacza również zachowanie większej ilości witamin w potrawach.
- Należy zawsze pilnować, aby w szybkowarze znajdowało się zawsze wystarczająco dużo cieczy, gdyż w przeciwnym wypadku mogłoby dojść do przegrzania skutkującego uszkodzeniem zarówno samego szybkowaru, jak i płyty kuchennej.
- Garnki należy zawsze zakrywać odpowiednią pokrywką.
- Używać garnków stosownych do ilości potraw, które się gotuje. Jeżeli wykorzystuje się tylko połowę garnka, dochodzi do marnotrawienia dużej ilości energii elektrycznej.

CERAMICZNA PŁYTA KUCHENNA









1. Lewe tylne indukcyjne pole grzewcze
3. Prawe tylne indukcyjne pole grzewcze
4. Prawe przednie indukcyjne pole grzewcze
5. Środkowe indukcyjne pole grzewcze
6. Lewe przednie indukcyjne pole grzewcze
7. Panel sterowania płyty kuchennej

Elementy sterownicze indukcyjnych pól grzewczych



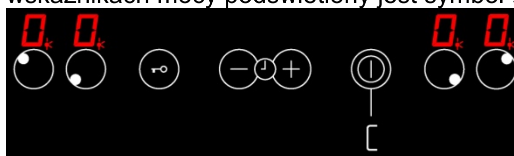
A. Czujnik do włączania pola grzewczego
B. Czujnik blokady zabezpieczającej przed uruchomieniem przez dzieci
C. Czujnik do włączania/wyłączana płyty kuchennej
D. Czujnik (-) zegara i pola grzewczego
E. Czujnik (+) zegara i pola grzewczego

Obsługa płyty kuchennej

- W chwili włączenia ceramicznej płyty kuchennej podświetlają się (na chwilę) wszystkie wskaźniki. Płyta kuchenna jest gotowa do użytku.
- Płyta kuchenna wyposażona jest w czujniki elektroniczne, które włączają się po dotknięciu wskazanych powierzchni przez co najmniej 1 sekundę.
- Każdorazowe włączenie czujników potwierdzane jest sygnałem dźwiękowym.
- Nie kłaść żadnych przedmiotów na powierzchni czujników (Komunikat o błędzie_Er03).
- Powierzchnię czujników należy zawsze utrzymywać w czystości.

Włączanie płyty kuchennej

Dotknąć czujnika włączania/wyłączania płyty kuchennej (C) i tak, aby kontakt z nim wynosił co najmniej 1 sekundę. Płyta kuchenna włączy się, a na wszystkich wskaźnikach mocy podświetlony jest symbol »0« i miga znak dziesiętny.

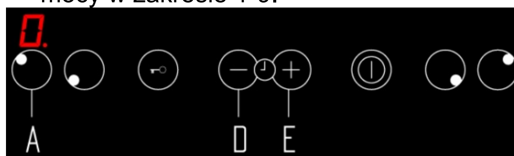


Następne ustawienie należy wprowadzić w ciągu 20 sekund, w przeciwnym wypadku płyta kuchenna może się ponownie wyłączyć.

Włączanie pól grzewczych

Po włączeniu płyty kuchennej za pomocą czujnika włączania/wyłączania (C) w ciągu kolejnych 20 sekund można wybrać żądane pole grzewcze.

- Po naciśnięciu czujnika (A) żądanego pola grzewczego na odpowiadającym mu wyświetlaczu podświetli się poziom mocy »0«.
- Poprzez naciśnięcie czujnika »+» (E) lub »-« (D) można ustawić poziom mocy w zakresie 1-9.



Trzymanie naciśniętego czujnika »+» (E) lub »-« (D) powoduje automatyczne zwiększanie lub zmniejszanie poziomu mocy. Ten sam rezultat można uzyskać, dotykając jednokrotnie czujników odpowiadających danemu polu grzewczego i zmieniając poziom mocy każdorazowo o jeden poziom.

Ustawianie mocy możliwe jest tylko na wybranym polu grzewczym. Na wyświetlaczu podświetlony zostaje symbol »0« lub „H”, w zależności od nagrzanego uprzednio pola grzewczego (patrz rozdział “Ciepło resztkowe”).

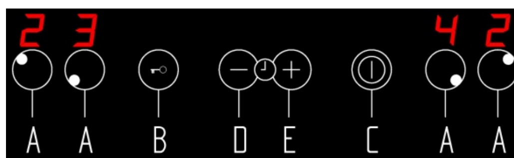
Jeżeli pole grzewcze zostanie wyłączone przed zakończeniem gotowania, można wykorzystać ciepło resztkowe, oszczędzając tym samym energię elektryczną.

Wyłączanie pól grzewczych

- Wybrane pole grzewcze musi być włączone.
- Poprzez naciśnięcie czujnika »-» (D) ustawić poziom mocy na »0« - po upływie 10 minut pole grzewcze wyłączy się.

Szybkie wyłączanie

- Wybrane pole grzewcze musi być włączone.
- Pole grzewcze wyłączy się, gdy zostaną równocześnie naciśnięte czujniki (A wybranego pola) oraz (D).



Wyłączanie płyty kuchennej

- Płytę kuchenną można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając czujnik włączania/wyłączania (C).

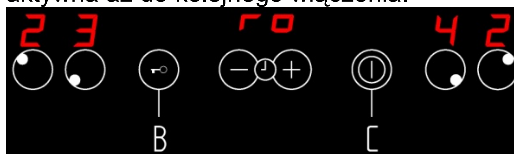
Blokada panelu sterowania/zabezpieczenie przed uruchomieniem przez dzieci

Uruchomienie blokady uniemożliwia działanie i używanie pól grzewczych. Ta blokada zapobiega również uruchomieniu urządzenia przez dzieci.

Uruchomienie blokady

- Płyta kuchenna jest włączona.
- Nacisnąć czujnik (B) i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy. Na wyświetlaczach zegara pojawi się symbol (**r o**), podświetlony na stałe.

Teraz blokada zabezpieczająca przed uruchomieniem przez dzieci jest włączona.
W razie przypadkowego wyłączenia płyty kuchennej blokada pozostanie aktywna aż do kolejnego włączenia.



Wyłączenie blokady:

- Jeżeli płyta kuchenna jest wyłączona, należy ją włączyć poprzez naciśnięcie czujnika (C), na wyświetlaczu zegara pojawi się symbol (**r o**).
- Nacisnąć czujnik (B) i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy, blokada zabezpieczająca przed uruchomieniem przez dzieci zostanie wyłączona.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta ceramiczna wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego “H”. Pole grzewcze nie nagrzewa się bezpośrednio, lecz wskutek działania ciepła powracającego, oddawanego przez garnek. Po wyłączeniu pola grzewczego na wyświetlaczu pozostaje podświetlony symbol “H”, a póki dostępne jest ciepło resztkowe, można go wykorzystywać do podgrzewania potraw lub rozmrażania produktów.
Gdy symbol “H” znika, pole grzewcze pozostaje ciepłe.
Uwaga, ryzyko poparzeń!

Ustawienie dodatkowej mocy (pole grzewcze oznaczone symbolem “P”)

W celu szybkiego ugotowania potraw na przystosowanych do tego celu polach grzewczych można wprowadzić ustawienie dodatkowej mocy. W ten sposób uzyskuje się dodatkową moc, umożliwiającą szybkie podgrzanie nawet dużych ilości potraw. Po włączeniu dodatkowa moc pozostaje dostępna przez:

- 5 minut, po czym pole grzewcze przełącza się automatycznie na poziom mocy 9.

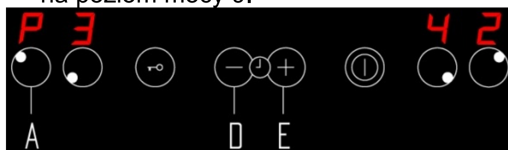
Gdy funkcja szybkiego gotowania jest włączona, moc jednego z pól grzewczych jest ograniczona. Widać to na wyświetlaczu poziomu mocy, na którym na przemian pokazywane są przez kilka sekund wybrany poziom mocy oraz ograniczona moc, spowodowana ustawieniem funkcji szybkiego gotowania na drugim polu grzewczym.

Włączenie dodatkowej mocy

- Poprzez naciśnięcie odpowiedniego czujnika (A) należy wybrać pole grzewcze, po czym należy niezwłocznie nacisnąć czujnik »-« (D) oraz przycisk »+« (E); teraz dodatkowa moc jest włączona. Na wyświetlaczu pojawia się symbol »P«.

Wyłączenie dodatkowej mocy przed upływem czasu

- Nacisnąć czujnik wybranego pola grzewczego, po czym niezwłocznie nacisnąć czujnik »-« (D). Symbol “P” zniknie, a pole grzewcze przełączy się na poziom mocy 9.



Wyłączenie wskutek zadziałania zabezpieczenia

Nieprzerwane działanie każdego z pól grzewczych ustawionego na maksymalną moc jest ograniczone czasowo (patrz tabela). Gdy wskutek zadziałania mechanizmu zabezpieczającego pole grzewcze zostaje wyłączone, na wyświetlaczu podświetla się symbol “0” lub “H” w przypadku ciepła resztkowego.
Pole grzewcze można wyłączyć za pomocą czujnika »-« (D) służącego do ustawiania mocy.

Poziom	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Liczba godzin przed wyłączeniem wskutek zadziałania zabezpieczenia	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Przykład:
Ustawić na polu grzewczym poziom mocy 5 i pozostawić je włączone przez pewien czas. Jeżeli poziom mocy nie zostanie zmieniony, mechanizm zabezpieczający wyłączy pole grzewcze po 4 godzinach działania.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Płyta indukcyjna wyposażona jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem, chroniące podzespoły elektroniczne przed uszkodzeniami.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem działa na kilku poziomach.
Gdy temperatura pola grzewczego osiąga bardzo wysokie poziomy, najpierw uruchamia się wentylator na dwóch poziomach. Jeżeli to nie wystarcza, wyłączane jest ustawienie najwyższej mocy, w ten sposób obniżany jest poziom mocy niektórych pól grzewczych, bądź uruchamia się zabezpieczenie przed przegrzaniem, wyłączające całe urządzenie.
Po ostygnięciu powierzchni użytkownik ma jeszcze do dyspozycji całą moc pól grzewczych.

Zegar

Zegar do ustawiania czasu gotowania na płycie kuchennej ułatwia gotowanie i może być również wykorzystywany jako sygnalizator.

Włączanie zegara
- Dotknąć czujnika wyboru pola grzewczego (A) i wybrać żądane pole grzewcze.
- Wybrać za pomocą czujnika »+» lub »-« (E o D) poziom mocy od 1 do 9.
- Nacisnąć równocześnie czujniki włączania/wyłączania zegara (D+E) w celu włączenia zegara. Na wyświetlaczu zegara pojawi się symbol »00«.
- W ciągu 10 sekund można ustawić żądany czas gotowania (od 1 do 99 minut), naciskając w tym celu czujnik »+» lub »-« (E o D). Zegar uruchomi się automatycznie w ciągu kilku sekund. Znak dziesiętny wybranego pola grzewczego miga.



Za pomocą zegara można równocześnie ustawić czas gotowania dla każdego z pól grzewczych.
W celu szybszego ustawienia czasu gotowania należy trzymać czujnik »+» lub »-« (E lub D) wciśnięty.

Zmiana czasu gotowania za pomocą zegara
- W trakcie działania płyty kuchennej można w dowolnym momencie zmienić czas gotowania.
- Dotknąć czujnika (A) i wybrać żądane pole grzewcze.
- Po uruchomieniu zegara (D+E) miga znak dziesiętny wybranego pola grzewczego.
- Nacisnąć czujnik »+» lub »-« (E lub D) i ustawić nowy żądany czas gotowania.

Pozostały czas gotowania
Pozostały czas gotowania można wywołać, dotykając czujnika (A) pola grzewczego, a następnie (D+E) lub poprzez równoczesne kilkukrotne naciśnięcie przycisków (D+E), wyświetlony czas odnosić się będzie do pola grzewczego, na którego wyświetlaczu miga znak dziesiętny.

Na wyświetlaczu zegara zawsze pokazywany jest najkrótszy pozostały czas:
- W przypadku, gdy czas odnosi się do pola grzewczego, na jego wyświetlaczu miga znak dziesiętny.

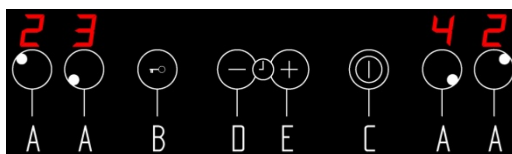
- W przypadku, gdy czas odnosi się do sygnalizatora, nie będzie migał żaden znak dziesiętny.

Wyłączenie zegara
Po upływie ustawionego czasu gotowania w określonych odstępach czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, naciskając dowolny czujnik lub który wyłącza się samoistnie po upływie 2 minut. Po upływie ustawionego czasu wyłącza się również pole grzewcze.
Jeżeli chce się wyłączyć zegar przed upływem ustawionego czasu:

- Dotknąć czujnika (A) i włączyć żądane pole grzewcze. Podświetli się znak dziesiętny.
- Włączyć zegar (D+E).
- Dotknąć czujnika »-» (D), aby zmienić czas gotowania na »00«.

W ten sposób wyłączona zostaje funkcja gotowania z ustawionym czasem (zegar), natomiast pole grzewcze działa, dopóki nie zostanie wyłączone ręcznie.

Zegar działający jako sygnalizator



Zegar może również działać jako sygnalizator, nawet jeżeli jest już wykorzystywany do gotowania z ustawionym czasem.

Ustawienie sygnalizatora
Jeżeli płyta kuchenna jest wyłączona:

- Nacisnąć czujnik włączania/wyłączania płyty kuchennej (C) w celu jej włączenia.
- Włączyć zegar (D+E).
- Nacisnąć czujnik »+» (E) lub »-« (D) i ustawić żądany czas.
- Pozostały czas sygnalizatora pozostanie widoczny nawet w przypadku wyłączenia płyty kuchennej.



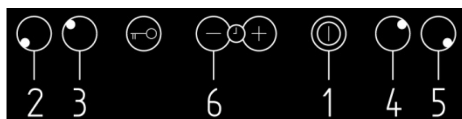
Wyłączenie sygnalizatora
Po upływie ustawionego czasu rozlega się w określonych odstępach czasu sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez dotknięcie dowolnego czujnika lub który wyłącza się samoczynnie po upływie 2 minut. (płyta kuchenna nie wyłącza się, gdy zostaje wyłączony sygnalizator)
Jeżeli chce się wyłączyć sygnalizator przed upływem ustawionego czasu:
Jeżeli płyta kuchenna jest wyłączona:

- Nacisnąć czujnik włączania/wyłączania płyty kuchennej (C) w celu jej włączenia.
- Włączyć zegar (D+E).
- Nacisnąć czujnik »-» (D), czas gotowania przełączy się na »00«. Sygnalizator wyłączy się.

Równoczesne naciśnięcie czujników »+» i »-« (D+E) powoduje wyłączenie sygnalizatora.

- Dopóki sygnalizator jest włączony, zegar może być używany do ustawienia czasu gotowania na dowolnym polu grzewczym.

Menu serwisowe/Konfiguracja



Wymagania wstępne dla konfiguracji/anulowania (konfiguracji)

- Wszystkie garnki należy zdjąć z pól grzewczych i należy mieć pod ręką garnek nadający się do gotowania indukcyjnego. Wymiary garnka powinny odpowiadać co najmniej 80% średnicy największego induktora, który chce się skonfigurować (na przykład: induktor Ø200 mm→wymiary garnka >Ø160 mm)
- W ciągu 2 minut od chwili podłączenia do sieci można rozpocząć konfigurację/anulowanie. Panel sterowania dotykowego (Touch Control) musi pozostać wyłączony, podobnie jak wszystkie wyświetlacze.

Dostęp do menu konfiguracji/anulowania

- Trzymać naciśnięty przycisk “menu” (6).
- Nacisnąć wszystkie przyciski wyboru pól grzewczych w kolejności odwrotnej do ruchu wskazówek zegara, począwszy od pierwszego przycisku po prawej:

- W przypadku modelu z 4 polami grzewczymi kolejność jest następująca: (5-4-3-2)
- W przypadku modelu z 3 polami grzewczymi kolejność jest następująca: (4-4-3-2)
- W przypadku modelu z 2 polami grzewczymi kolejność jest następująca: (4-4-3-3)

- Każde działanie potwierdzone jest sygnałem dźwiękowym:
  # Pojedynczy sygnał dźwiękowy → prawidłowy wybór
  # Podwójny sygnał dźwiękowy → nieprawidłowy wybór

- Po ostatnim działaniu podświetlą się wszystkie wyświetlacze indukcyjnych pól grzewczych, na których pokazane zostaną:
  # "-" → skonfigurowane pola grzewcze
  # "C" → nieskonfigurowane pola grzewcze

Procedura anulowania konfiguracji

Po wejściu do menu konfiguracji/anulowania:

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk "menu" (6). Na wyświetlaczach wszystkich pól grzewczych wyświetlony zostanie symbol "E". Symbol "E" będzie migać, dopóki konfiguracje wszystkich pól grzewczych nie zostaną anulowane.
- Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol "C".

Procedura konfiguracji

Po wejściu do trybu konfiguracji/anulowania i anulowaniu konfiguracji (w fazie konfiguracji na wszystkich wyświetlaczach pokazywany jest symbol "C"):

- Pole grzewcze, które chce się skonfigurować, można wybrać za pomocą przycisku wyboru pola.
- Na odpowiadającym mu wyświetlaczu zacznie migać symbol "C".
- W ciągu 20 sekund należy postawić garnek na odpowiednim polu tak, aby pole grzewcze mogło wykryć jego prawidłową pozycję.
  # Jeżeli w ciągu 20 sekund pole grzewcze wykryje garnek, pojawi się symbol "-" (pole grzewcze zostało skonfigurowane prawidłowo);
  # Jeżeli w ciągu 20 sekund pole grzewcze nie wykryje garnka, pojawi się symbol "C" - aby ponowić próbę konfiguracji pola, należy jeszcze raz wykonać procedurę konfiguracyjną opisaną w pierwszym punkcie.

Tę procedurę należy wykonać dla wszystkich pól grzewczych.

Menu konfiguracji zostanie zamknięte:

- automatycznie po skonfigurowaniu wszystkich pól grzewczych,
- ręcznie, po naciśnięciu przycisku ON/OFF (1), jeżeli chce się skonfigurować tylko określone pola grzewcze,
- Jeżeli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, menu zostanie zamknięte po upływie 2 minut.

Po zakończeniu zaleca się wypróbowanie płyty kuchennej, aby sprawdzić, czy konfiguracja została przeprowadzona pomyślnie.

ZABEZPIECZENIA I KODY BŁĘDÓW

KOD BŁĘDU	OPIS BŁĘDU	INSTRUKCJA OBSŁUGI
C	Jeżeli na wyświetlaczu przez cały czas pokazywany jest symbol "C", pole grzewcze może być skonfigurowane.	Nie jest to błąd, użytkownik znajduje się w menu konfiguracji. Na danym polu grzewczym należy ustawić garnek nadający się do gotowania indukcyjnego.
C/-	Jeżeli symbol "C" na wyświetlaczu miga, pole grzewcze zostanie skonfigurowane. W przypadku pomyślnej konfiguracji na wyświetlaczu pojawi się symbol "-". Jeżeli symbol "-" nie jest pokazywany na wyświetlaczu, należy sprawdzić możliwe przyczyny błędu E/5.	Nie jest to błąd, użytkownik znajduje się w menu konfiguracji. Zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol "-" lub przerwać procedurę konfiguracji, naciskając przycisk wyboru; symbol "C" przestanie migać.
E	Symbol "E" migający w każdym polu grzewczym wskazuje, że wszystkie konfiguracje zostały anulowane.	Nie jest to błąd, użytkownik znajduje się w menu konfiguracji. Przeprowadzić nową konfigurację.
E2	Nadmierne wartości graniczne temperatury. Temperatura garnka lub powierzchni ceramicznej jest zbyt wysoka.	Zaczekać, aż płyta ostygnie. Jeżeli problem utrzymuje się, skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.
E3	Nieodpowiedni garnek, który na przykład utracił właściwości magnetyczne wskutek działania temperatury na dno. Garnek tworzy na module punkt niewłaściwego działania, który może uszkodzić urządzenie.	Błąd zostaje skasowany automatycznie po upływie 8 sekund, a pole grzewcze może być ponownie użyte. W przypadku ponownego wystąpienia błędów garnek należy wymienić. Jeżeli błąd jest wyświetlany, mimo że na polu grzewczym nie ma żadnego garnka, skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.
E4	Nieskonfigurowane moduły. (Wszystkie moduły reagują na polecenia interfejsu sterowniczego, ale każdy element jest związany tylko z jednym polem grzewczym.)	Anulować konfigurację i ponownie skonfigurować płytę kuchenną. W celu skonfigurowania płyty kuchennej należy wejść do menu. Jeżeli problem utrzymuje się, skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.
E5	Brak komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modułami indukcyjnymi. Moduły indukcyjne nie są podłączone do zasilania. Wadliwe okablowanie.	Sprawdzić zasilanie i podłączenia. Jeżeli problem utrzymuje się, skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.
E6	Usterka zasilania głównego. Brak wykrywania częstotliwości zasilania głównego. Przepięcie.	Sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość zasilania są prawidłowe. Jeżeli problem utrzymuje się, skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.
E7	Niezidentyfikowany błąd.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.
E8	Niesprawny wiatrak. Usterka wiatraka lub sterowania elektronicznego.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.
E9	Usterka czujnika temperatury induktora. Czujnik sygnału znajduje się poza prawidłowym zakresem; usterka czujników lub podzespołów elektronicznych.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.
EA	Usterka sprzętu w obrębie modułu indukcyjnego. Urządzenie wykrywa automatycznie usterkę modułu.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.
E/C	Błąd konfiguracji. Dwa pola grzewcze są przypisane do tego samego elementu na interfejsie sterowniczym.	Anulować bieżącą konfigurację i przeprowadzić ją ponownie.
EH	Stała wartość czujnika (test działania dla czujnika temperatury induktora). Niewystarczająca zmiana temperatury (10 K) w ciągu 5 minut od włączenia płyty kuchennej.	Płyta kuchenna musi ostygnąć, skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.
Brak działania, nie jest wyświetlany żaden symbol	Przepięcie.	Odłączyć urządzenie i skorygować podłączenie zasilania. Jeżeli problem utrzymuje się, skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.

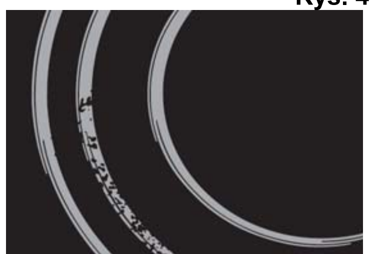
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA


Rys. 1


Rys. 2


Rys. 3


Rys. 4


Rys. 5

Powierzchnię ceramiczną należy czyścić po każdorazowym użyciu, gdyż każda niewielka plamka, która na niej pozostanie, zapiecze się na rozgrzanej powierzchni.

Do konserwacji zwykłej należy używać specjalnych detergentów, tworzących warstwę chroniącą przed zabrudzeniami.

Przed każdorazowym użyciem powierzchni ceramicznej należy usunąć kurz i ewentualne zabrudzenia z dna garnków, gdyż mogłyby one porysować pola grzewcze (rys. 1).

Uwaga: nie używać metalowych zmywaków lub ściernych środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnię. Z tego samego powodu nie należy stosować agresywnych sprayów ani nieodpowiednich środków czyszczących (rys. 1 i rys. 2).

Symbole mogą się pozacierać wskutek stosowania agresywnych środków czyszczących, metalowych zmywaków lub garnków z zabrudzonym dnem (rys. 2). Niewielkie zabrudzenia można usunąć zwilżoną gąbką, po czym należy dokładnie osuszyć garnek (rys. 3).

Plamki z zaschniętej wody można usuwać roztworem octu, którym jednak nie należy przecierać ramki (w niektórych modelach), gdyż mogłaby utracić blask. Do usuwania kamienia nie należy usuwać agresywnych środków czyszczących lub sprayów (rys. 3).

Uporczywe zabrudzenia można usuwać specjalnymi detergentami przeznaczonymi do powierzchni ceramicznych. Przestrzegać zaleceń producenta detergentu.

Należy starannie usunąć pozostałości detergentu z płyty, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię ceramiczną (rys. 3).

Najbardziej uporczywe lub zapieczone zabrudzenia należy usuwać skrobakiem. Uważać, aby plastikowy uchwyt skrobaka nie zetknął się z rozgrzaną płytą kuchenną (rys. 4).

Uważać, aby się nie skaleczyć podczas używania skrobaka! Cukier lub potrawy zawierające dużo cukru mogą trwale uszkodzić powierzchnię ceramiczną (rys. 5), dlatego należy niezwłocznie usuwać skrobakiem resztki cukru z powierzchni ceramicznej, nawet jeżeli jest ona jeszcze nagrzana (rys. 4).

Przebarwienia powierzchni ceramicznej nie wpływają na jej działanie ani na jej stabilność. Są one skutkiem stosowania garnków miedzianych lub aluminiowych, bądź pozostałości potraw na dnie garnka i bardzo trudno je usunąć.

Przestroga: Wszystkie opisane powyżej wady są natury estetycznej i nie wpływają bezpośrednio na działanie urządzenia. Nie mogą one zostać usunięte w ramach gwarancji.

LIB30425